

Lactosa Gelatina 10 mL

636181 Bolsa con 16 tubos con 10 mL de caldo listo para su uso.

Medio usado para la identificación presuntiva de *Clostridium perfringens*. Permite observar la fermentación de la lactosa mediante formación de burbujas de gas y el cambio de color del medio de rojo a amarillo. La gelatina se utiliza para determinar la gelatinólisis producida por el microorganismo el cual hidroliza la gelatina licuando el medio sólido.

Tubo de vidrio de Ø 16 mm, altura 150 mm y tapón doble click (ideal para incubar sin derrames y con penetración de oxígeno).

Incubar a 35 ± 2 °C durante 21 ± 3 horas, en anaerobiosis. Observar la producción de ácido por viraje a amarillo. Enfriar los tubos en una nevera a 5 ± 3 °C durante 1-2 horas y comprobar si hay liquefacción de la gelatina. Si han solidificado, reincubar a 36 ± 2 °C durante 21 ± 3 horas y volver a comprobar si hay liquefacción de la gelatina.



Composición (g / L):

Gelatina	120
Triptosa	15
Lactosa	10
Extracto de levadura	10
Rojo de Fenol	0,05

pH: $7,5 \pm 0,2$.

Preparado conforme especificaciones del fabricante, norma ISO 9001:2015, ISO 13485:2016 y según ISO 11133:2014.

Conservar en un lugar fresco y seco de 8 a 25°C hasta la fecha de vencimiento. No congelar.

Control de calidad según especificaciones del Standard ISO 11133:2014. Resultados esperados hasta 48 horas de incubación a 35 ± 2 °C en anaerobiosis.

Funcionalidad cualitativa

Cepa control	ATCC	Cambio de color y producción de gas	Gelatinasa
<i>Clostridium perfringens</i>	13124	+	+
<i>Clostridium sporogenes</i>	25781	-	+

Control de Esterilidad

No hubo desarrollo hasta las 48 horas de incubación