



WINKLER LTDA. Laboratorio de Microbiología

www.winklerltda.cl

Fono (56-2) 2482 6500

El Quillay 466, Valle Grande - Lampa, Santiago de Chile

Empresa con certificación ISO 9001:2015

“Elaboración, comercialización, y distribución de reactivos y productos biológicos de diagnóstico”

Lactosa Gelatina tubo 16x160 mm

Código de referencia: 636181

Presentación:

Kit de 16 tubos 16x160 mm con 10 ml de medio listo para su uso.

Descripción:

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.

Procedimiento:

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 final del medio de cultivo listo para su uso:
 $7,5 \pm 0,2$.

Preparado:

Según especificaciones del fabricante y según norma ISO 11133:2014.

Conservación:

Conservar en un lugar fresco y seco de 8 a 21 °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.

Cepas 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.