

CALDO LACTOSADO



USO

El Caldo Lactosado es utilizado para el cultivo de Salmonella y organismos coliformes en agua, productos lácteos, alimentos y productos farmacéuticos.

EXPLICACIÓN

El Caldo Lactosado frecuentemente es utilizado como un medio de pre-enriquecimiento en la búsqueda de Salmonella en alimentos y derivados lácteos. En alimentos deshidratados o procesados pueden encontrarse salmonellas dañadas y en bajo número; adicionalmente, la presencia de otras bacterias o componentes de los alimentos puede enmascarar el crecimiento y recuperación de las mismas. El pre-enriquecimiento en un medio no selectivo como el Caldo Lactosado, permite reparar el daño celular y diluir las sustancias tóxicas e inhibidoras proporcionando factores nutricionales especialmente para el desarrollo de Salmonella. El Caldo Lactosado está incluido en varios procedimientos de los Métodos Estándar para el análisis de alimentos, lácteos y otros materiales.

En este medio el extracto de carne y la peptona proporcionan la fuente de carbono y nitrógeno. La lactosa es el carbohidrato fermentable.

FORMULA

Peptona de Gelatina	5.0
Extracto de Carne	3.0
Lactosa	5.0
pH	6.9 ± 0.2

PREPARACIÓN

Método:

Suspender 13 g del medio en un litro de agua purificada. Calentar con agitación suave hasta su completa disolución y hervir durante un minuto. Dispensar en tubos con campanas de Durham. Esterilizar en autoclave a 121°C (15 libras de presión) durante 15 minutos. Dejar enfriar lo más pronto posible.

Procedimiento:

Referirse a los procedimientos y Métodos Estándar para la detección de coliformes en alimentos, aguas, productos lácteos y productos farmacéuticos.

RESULTADOS

Después de incubar a 35 °C por 18 a 24 horas, examinar en los tubos la presencia de turbidez y formación de gas en la campana de Durham. La turbidez y presencia de gas en cualquier cantidad, es una prueba presuntiva positiva de la presencia de coliformes en la muestra. El resultado deberá ser confirmado con las pruebas adicionales recomendadas por los Métodos Estándar.

Almacenamiento: 2-30°C.

Caducidad: 5 años en frasco cerrado.

Presentación: Frasco con 450 g
Caja con 20 sobres para un litro
Medio preparado en caja con 10 Tubos

BIBLIOGRAFIA

1. American Public Health Association. 1978. Standard methods for examination of dairy products, 14ed. American Public Health Association, Washington D.C.
2. American Public Health Association. 1976. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. American Public Health Association, Washington D.C.
3. American Public Health association. 1975. Standard methods for the examination of water and wastewater, 14 ed. American Public Health Association, Washington D.C.
4. Andrews, W.H. 1995. Microbial Methods, p. 1-119. In Official methods of analysis of AOAC. International, 16th ed. AOAC International. Arlington, VA.
5. Andrews, W. H., G.A. June. P.S. Sherrord, T. S. Hammack and R. M. Amaguana. 1995. Salmonella, p. 5.01-5.20. In Bacteriological analytical manual, 8th ed. AOAC. International, Gaithersburg, MD.

