Condalab

Referencia: 5152 **Ficha Técnica**

Producto: **EGG YOLK EMULSION**

Especificación

Emulsión estéril de huevo para formulación de medios microbiológicos

Presentación

	Encajado	Caducidad	Almacenamiento
1 Frasco Botellas 125 ml con: 100 ± 3 ml	1 caja con 1 botella (topacio) de 125 ml. Tapón inyectable: tapón plástico con rosca. No se recomienda la utilización de jeringas con agujas de diámetro superior a 0,8 mm.	24 meses	8-14°C

Composición

Composición (g/L):
Yema de huevo .....200 ml
Agua estéril..... 800 ml

(según ISO 7932:2004)

Descripción/Técnica

Una vez fundido un frasco de medio base en microondas o al baño maría a 100°C y después enfriado a 50 °C , añadir 5 % Emulsión de huevo y otros suplementos necesarios según medio de cultivo y usos.
Dosificar asépticamente en placas de 90 mm y dejar solidificar. Una vez sembradas las placas con cualquier método convencional, incubar durante 24 - 48 horas a las temperaturas adecuadas.
Proceder al recuento de todas las colonias aparecidas y considerar las diluciones realizadas para calcular la carga microbiana en la muestra analizada. Deberan caracterizarse los microorganismos recuperados.
La formación de colonias con halo blanquecino indica la presencia de bacterias lecitinasa positivas.

Control de Calidad

Control Físico/Químico

Color : Amarillo pH: a 25°C

Control de Fertilidad

Añadir 10 ml de producto en 90 ml de Base Bacillus Cereus
Inocular: rango práctico 100±20 UFC; Min. 50 UF (Productividad).
Aerobiosis. Incubación a 37°C±1, lectura a las 24-48±2h

Microorganismo	Desarrollo
Bacillus cereus ATCC® 11778, WDCM 00001	Bueno. Lecitinasa (+). Halo opaco.

Control de Esterilidad

Inocular 10 ml del producto en 100 ml Tio USP / TSB. Incubar y verificar en placa TSA.
Incubación 48 horas a 30-35°C y 48 horas a 20-25°C: SIN CRECIMIENTO

Bibliografia

· SMITH, B.A. and BAIRD-PARKER, A.C. (1964) J. Appl. Bact. 27:28.
· VANDERZANT, C. and D.F. SPLITTSTOESSER (1992) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 3rd. Ed. APHA. Washington.
· IeNAN. (1982). Técnicas para el Análisis Microbiológico de Alimentos y Bebidas. Madrid.
· MOSSEL, D.A.A., KOOPMAN, M.J., JONGERIUS, E. (1967) Appl. Microbiol. 15, 650-653.
· NYGREN, B. (1962) Acta Path. Microbiol. Scand. 56, Suppl. 1-160.
· ISO 7932 Standard (2004) 3rd ed. Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the enumeration of presumptive Bacillus cereus. Colony count technique at 30°C.

DOMINIQUE DUTSCHER SAS