

## Especificación

Caldo para enriquecimiento de *Listeria monocytogenes* según normas ISO.

## Presentación

	Encajado	Caducidad	Almacenamiento
10 Frascos Botellas 250 ml con: 225 ± 5 ml	1 caja con 10 botellas 250 ml. Tapón blanco termo-resistente de polipropileno.	12 meses	2-25°C

## Composición

Composición (g/l):

Peptona de Carne.....	5,0000
Peptona de Caseína.....	5,0000
Extracto de levadura.....	5,0000
Extracto de carne.....	5,0000
Sodio cloruro.....	20,0000
Fosfato disódico.....	12,0000
Fosfato monopotásico.....	1,3500
Esculina.....	1,0000
Cloruro de litio.....	3,0000
Citrato ferrico amónico.....	0,5000
Ac.Nalidixico.....	0,0100
Clorhidrato de acriflavina.....	0,0125

## Descripción/Técnica

### Descripción:

Medio de cultivo para enriquecimiento y recuperación de *Listeria* sp. estresadas.

Usado como enriquecimiento primario conjuntamente con Fraser Caldo, proporciona mayores índices de recuperación del microorganismo a partir de alimentos, carnes principalmente. debido a su menor concentración de antibióticos.

A diferencia de la formulación clásica UVM, el crecimiento es evidenciado no sólo por la aparición de turbidez, sino por oscurecimiento del medio, gracias a la presencia del citrato férrico.

### Técnica:

Para la inoculación de las botellas, seguir los métodos estándar establecidos en el laboratorio.

La metodología de control es la establecida en la normativa EN ISO 11290.

Nota: La posible presencia de precipitados en el medio es normal y no afecta el correcto funcionamiento del medio.

## Control de Calidad

### Control Físico/Químico

Color : Marrón-amarillento      pH: 7,2 ± 0,2 a 25°C

### Control de Fertilidad

Inocular: rango práctico 100 ± 20 UFC; Min. 50 UFC (Productividad) /10<sup>4</sup>-10<sup>6</sup> (Selectividad)

Control microbiológico según normativa UNE-EN ISO 11133:2014/ A1:2018.

Aerobiosis. Incubación a 30 ± 1 °C. Lectura a las 18 - 24 horas.

### Microorganismo

*Escherichia coli* ATCC® 8739 (1)

*Enterococcus faecalis* ATCC® 19433 (2)

*Listeria monocytogenes* ATCC® 13932, WDCM 00021 + (1) + (2)

*Listeria monocytogenes* ATCC® 35152, WDCM 00109 + (1) + (2)

### Desarrollo

Inhibido. Confirmado en TSA a 37°C±1 lectura 24 ± 3h.

Inhibición parcial. Confirmado en TSA a 37°C±1 lectura 24 ±

≥ 10<sup>4</sup> UFC. Coln. azul-verdoso. Halo opaco (A. Ottaviani)

≥ 10<sup>4</sup> UFC. Coln. azul-verdoso. Halo opaco (A. Ottaviani)

### Control de Esterilidad

Incubación 48 horas a 30-35°C v 48 horas a 20-25°C: SIN CRECIMIENTO

Verificación a 7 días tras incubación en las mismas condiciones

**Bibliografía**

- ATLAS, R.M. (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press. Boca Raton. Florida.
- FRASER, J.A. & W.H. SPERBER (1988) Rapid detection of Listeria spp. In food and environmental samples by esculin hydrolysis. J. Food Prot. 51:762-765.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- ISO 11290-1:2017 Standard. Microbiology of the food chain. Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes and for Listeria spp.- Part 1: Detection Method
- ISO 11290-2:2017 Standard. Microbiology of the food chain. Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes and for Listeria spp.- Part 2: Enumeration Method.
- McCLAIN, D. & W.H. LEE (1988) Development of a USDA-FSIS method for isolation of Listeria monocytogenes from raw meat and poultry. J.AOAC 71:660-664.
- VANDERZANT, C & D.F. SPLITTSTOESSER (1992) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. APHA. Washington. DC.