



Referencia: BA8206

Ficha Técnica

Producto: RAPPAPORT VASSILIADIS BROTH

## Especificación

Medio líquido para el enriquecimiento selectivo de *Salmonella* de alimentos y otros materiales, según las normas ISO y FIL-IDF.

## Presentación

|   | Encajado  | Caducidad | Almacenamiento |
|---|---|-----------|----------------|
| 10 Frascos<br>Botella 125 ml<br>con: 100 ± 3 ml | 1 caja con 10 botellas 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. | 12 meses  | 8-25 °C        |

## Composición

Composición (g/l):

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Peptona de soja.....           | 4,500  |
| Cloruro sódico.....            | 7,200  |
| Fosfato monopotásico.....      | 1,260  |
| Fosfato dipotásico.....        | 0,180  |
| Cloruro magnésico anhidro..... | 13,400 |
| Verde de malaquita.....        | 0,036  |

## Descripción/Técnica

### Descripción:

Este medio de cultivo es una modificación del caldo R10 para enriquecimiento de salmonelas de Rappaport, o del caldo RV de Vassiliadis *et al.* (1976), realizada por Schothort y Renaud en 1983. Las modificaciones afectan a la concentración del cloruro magnésico y al tamponamiento del medio. Muestra una gran selectividad hacia *Salmonella* y produce mejores rendimientos que otros medios, especialmente tras un enriquecimiento previo y una incubación a 41 ± 0,5°C.

El medio Rappaport-Vassiliadis cumple las especificaciones de la APHA para el examen de alimentos.

El verde de malaquita y el cloruro de magnesio inhiben gran parte de los microorganismos que se suelen encontrar en el intestino, pero no afectan a la proliferación de la mayoría de las salmonelas. El verde de malaquita inhibe el crecimiento de *Shigella*. La peptona de soja mejora el crecimiento de *Salmonella* y el bajo pH aumenta la selectividad.

### Técnica:

1. Preparar un cultivo inicial de la muestra en agua de peptona tamponada con una proporción 1/10 (m/V)
  2. Transferir 0.1 ml de cultivo inicial no selectivo de 18 ± 2 h.
  3. Incubar a 41 ± 0,5 ° C durante 24 ± 3 h.
  4. Resembrar con asa de platino sobre medio de cultivo sólido selectivo (XLD, BPLS,...) para obtener colonias aisladas
  5. Incubar los medios selectivos a 37 ° C durante 24 ± 3 h.
- Enumerar y confirmar aquellas colonias características de *Salmonella* (según el medio sólido selectivo utilizado).

## Control de Calidad

### Control Físico/Químico

Color : Azul turquesa                      pH: 5,2 ± 0,2 a 25°C

### Control de Fertilidad

Dosificar Tubos - Inocular 100±20 UFC para Productividad o 10<sup>4</sup>-10<sup>6</sup> UFC para Selectividad.

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

Metodología analítica acorde con ISO 11133:2014/A1:2018; A2:2020.

Aerobiosis. Incubacion 41,5±1 °C. Lectura 24h ± 3h. Confirmar en XLD (Pr) y TSA (Select.)

### Microorganismo

*Enterococcus faecalis* ATCC® 29212, WDCM 00087  
*Escherichia coli* ATCC® 25922, WDCM 00013  
*S. typhimurium* (14028) + *E. coli* (8739) + *Ps.* (27853)

### Desarrollo

Inhibido. Confirmado en TSA a 37°C±1 lectura 24 ± 3h.  
 Inhibición parcial. Confirmado en TSA a 37°C±1 lectura 24 ± 3h.  
 Coln. caract. de *Salmonella* in XLD (37°C±1 / 24 ± 3h) ≥ 10 UFC.

### Control de Esterilidad

Incubación 48 h a 30-35°C y 48 h a 20-25 °C: SIN CRECIMIENTO  
 Verificación a 7 días tras incubación en las mismas condiciones.



Referencia: BA8206

Ficha Técnica

Producto: **RAPPAPORT VASSILIADIS BROTH****Bibliografía**

- ATLAS, R.M., L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press, Inc. London.
- DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of Methods for the Examination of Foods. 4<sup>th</sup> ed. APHA. Washington. USA.
- FDA (Food and Drug Administrations) US (1998) Bacteriological Analytical Manual. 8<sup>th</sup> ed. Revision A. AOAC Internacional. Gaithersburg. MD. USA.
- FIL-IDF 93:2001 Standard. Milk and Milk Products. Detection of *Salmonella*. Brussels.
- HORWITZ, W. (2000) Oficial Methods of Analysis of AOAC International. Gaithersburg. MD. USA.
- ISO Standard 6579-1 (2017) Microbiology of food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of *Salmonella* - Part 1 : Detection of *Salmonella* spp.
- ISO 6785:2001 Standard. Milk and Milk Products. Detection of *Salmonella*.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- RAPPAPORT, F., N. KONFORTI & B. NAVON (1956) A new enrichment medium for certain salmonellae. J. Clin. Pathol. 9:261-266.
- VAN SCHOTHORST, M. & A.M. RENAUD (1983) Dynamics of *Salmonella* isolation with modified Rappaport's Medium (R10). J. appl. Bact. 54:209-215.
- VASSILIADIS, P. (1983) The Rappaport Vassiliadis (RV) enrichment medium for the isolation of salmonellas: An overview. J. Appl. Bact. 54:69-76.
- VASSILIADIS, P., PATERAKI, EPAPAICONOMOU, N., PAPADAKIS, J.A.A., TICHPOULOS, D. (1976) Nouveau procédé d'enrichissement de *Salmonella*. Ann. Microbiol. (Inst. Pasteur) 127B (195-200).