



Referencia: PA0032

Ficha Técnica

Producto: **Bacillus Cereus Mossel Agar**

Especificación

Medio sólido selectivo para la prospección de *Bacillus cereus* en muestras de alimentos según Mossel y las normas ISO.

Presentación

	Encajado	Caducidad	Almacenamiento
20 Placas 90 mm con: 22 ± 2 ml	1 caja con 2 paquetes de 10 placas, envueltas por doble bolsa de celofán.	3 meses	2-14°C

Composición

Composición (g/l):

Peptona de caseína.....	10,000
Manitol.....	10,000
Cloruro sódico.....	10,000
Extracto de carne.....	1,000
Rojo fenol.....	0,025
Agar.....	15,000
Polymixin B.....	0.1
Egg Yolk	100 ml

Descripción/Técnica

Técnica de uso recomendada:

Las muestras deshidratadas o secas deben someterse previamente a un proceso de recuperación de la forma siguiente: 20 g de muestra se mezclan con 90 mL de solución estéril de Agua Peptonada, durante un período mínimo de una hora a temperatura ambiente. Posteriormente se añaden otros 90 mL de agua peptonada y se homogeniza, con lo cual se obtiene una dilución 1:10. Si se cree conveniente, se puede hacer un banco de diluciones decimales utilizando siempre agua de peptona como diluyente. Mediante un Asa de Drigalski se esparcen alícuotas de 0,1 mL sobre la superficie de las placas y se dejan reabsorber. Se incuban a 30°C durante 18-24 horas para permitir la germinación de las esporas antes de dar los resultados definitivos, que se refieren como "Colonias de *B. cereus* por g de muestra".

Las colonias que sobre este medio se presentan con bordes irregulares, color rosado y a veces hasta púrpura en su zona central, con un halo de precipitados blanco, deben contabilizarse como dudosas y precisarán confirmación. Las colonias con halos amarillentos deben descartarse con seguridad. En algunas ocasiones pueden presentarse confusiones con colonias de otros bacilos Gram positivos y en cualquier caso, la confirmación de identidad debe hacerse verificando la fermentación de la glucosa, degradación de la gelatina y reducción de nitratos, pruebas siempre positivas para *Bacillus cereus*.

Proceder al recuento de todas las colonias aparecidas y considerar las diluciones realizadas para calcular la carga microbiana en la muestra analizada.

Cada laboratorio puede variar los métodos de control establecidos según criterios de aceptación o normativas seguidas.

Control de Calidad

Control Físico/Químico

Color : naranja pH: 7,2 ± 0,2 a 25°C

Control de Fertilidad

Siembra en Espiral con 10-100* UFC para Productividad o con 1000-10000 UFC para Selectividad

Aerobiosis. Incubación a 30-35°C. Lectura a las 24 horas

Microorganismo

Bacillus cereus ATCC 11778

Escherichia coli ATCC 25922

Desarrollo

Bueno-colonias rosas con halo de precipitación

Inhibido

Control de Esterilidad

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

Verificación a 7 días tras incubación en las mismas condiciones

**Referencia:** PA0032**Ficha Técnica****Producto:** **Bacillus Cereus Mossel Agar****Bibliografía**

- ATLAS, R.M. & L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press. London.
- CORRY, J.E.L., G.D.W. CURTIS & R.M. BAIRD. (2003) Handbook of Culture Media for Food Microbiology. Elsevier Sci. B.V. Amsterdam. The Netherlands.
- DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4th ed. APHA. Washington DC. USA.
- FIL-IDF 181:1998 Provisional Int. Standard. Dried Milk Products. Enumeration of Bacillus cereus.- Most probable number technique.
- 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.
- ISO/TS 11133-1: 2009. Microbiology of food and animal feeding stuffs.- Guidelines on preparation and production of culture media. Part 1: General guidelines on quality assurance for the preparation of culture media in the laboratory.
- ISO/TS 11133-2: 2003 Corr. 2004. Microbiology of food and animal feeding stuffs.- Guidelines on preparation and production of culture media. Part 2: Practical guidelines on performance testing of culture media.
- ISO 21871 Standard (2006) Microbiology of food and animal feeding stuffs.- Horizontal method for the determination of low numbers of presumptive Bacillus cereus.- Most probable number technique and detection method.
- MOSSEL, D.A.A., KOOPMAN. M.J. & JONGERIUS, E. (1967) Enumeration of Bacillus cereus in foods. Appl. Microbiol. 15:650-653.
- PASCUAL ANDERSON, M^a.R^a (1992) Microbiología Alimentaria. Díaz de Santos, S.A. Madrid.