



Especificación

Medio sólido para la detección de urealisis, de acuerdo a las normas ISO y DIN.

Presentación

20 Tubos - Pendiente
Tubo 16 x 113 mm
con: 6,2 ± 0,3 ml

Encajado

1 caja con 20 tubos de vidrio de 16x113 mm,
rotulados , con tapón metálico.

Caducidad Almacenamiento

9 meses 8-14°C

Composición

Composición (g/l):

Peptona.....	1.000
D-(+)-Glucosa.....	1.000
Cloruro sódico.....	5.000
Fosfato disódico.....	1.200
Dihidrógeno fosfato potásico.....	0.800
Rojo fenol.....	0.012
Urea 40%.....	50 ml
Agar.....	15.000

Descripción/Técnica

El Agar Urea, una vez completado, cumple las especificaciones de Christensen (1946) y está indicado para la detección de microorganismos ureolíticos, especialmente enterobacteriáceas, aunque también se puede utilizar con bacterias Gram positivas.

Inocular mediante escobillón o asa con el aislamiento a identificar.

Incubar 18- 24 h. a 35 ± 2°C antes de proceder a la lectura.

Los microorganismos que sean Ureasa +, al degradar la Urea y formar como metabolitos amoníaco, provocan una alcalinización del medio que se visualiza por un cambio de colour de amarillento a rojizo.

E.coli ATCC 25922 Ureasa Neg
P.mirabilis ATCC 14253 Ureasa + (6 horas)
P.hauseri ATCC 13315 Ureasa +

Control de Calidad

Control Físico/Químico

Color : amarillo pálido pH: 6,8 ± 0,2 a 25°C

Control de Fertilidad

Siembra con estría

Aerobiosis. Incubación a 37°C, lectura a las 24-48 horas

Microorganismo

Escherichia coli ATCC 25922
Proteus mirabilis ATCC 43071
Proteus hauseri ATCC 13315

Desarrollo

Bueno - Ureasa negativo
Bueno- Ureasa positivo
Bueno - Urea positivo

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

Bibliografía

ATLAS, R.M. & L.C. PARK (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press Inc. London.
CHRISTENSEN W.B. (1946) Urea decomposition as means of differentiating *Proteus* and *Paracolon* cultures from each other and from *Salmonella* and *Shigella* types. J. Bact. 52:461.
DIN Standard 10160. Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen. Nachweis von Salmonellen. Referenzverfahren.
DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4th ed. APHA. Washington DC. USA.
EDWARDS & EWING (1962) Identification of Enterobacteriaceae Burgess Pub. Co.