



INSUMOLAB

Capitán Orella 2375
Ñuñoa - Santiago
E-mail:sac@insumolab.cl

Agua peptonada tamponada

Presentación: Tubos 9 o 10ml, uso in vitro

Características Físicas

- **Apariencia:** transparente
- **Color:** amarillo suave
- **pH:** 7.0 ± 0.2

Uso:

Medio no selectivo recomendado como enriquecimiento para la detección de *Salmonella* en el análisis microbiológico de alimentos y aguas.

Control de esterilidad:

Incubado a 35°C por 48 horas: No hubo desarrollo bacteriano

Incubado a 20°C por 96 horas: No hubo desarrollo bacteriano

Control de Calidad:

El producto no debe ser usado si hay signos de contaminación o deterioro. No debe presentar precipitado o turbidez.

Organismo	ATCC	Crecimiento esperado
<i>Salmonella enteritidis</i>	700603	Bueno
<i>Salmonella typhi</i>	19430	Bueno
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bueno

Limitaciones:

- ✓ Solo para uso de laboratorio.
- ✓ No presenta peligros

Almacenamiento: 10 a 25° C, hasta su vencimiento.



INSUMOLAB

Capitán Orella 2375
Ñuñoa - Santiago
E-mail:sac@insumolab.cl

Descripción:

El Agua peptonada tamponada es un medio de enriquecimiento no selectivo rico en nutrientes que permite recuperar a los organismos dañados durante el proceso de elaboración de alimentos. El agua peptonada tamponada mantiene el pH mediante un sistema buffer fosfato, la peptona provee de nitrógeno, vitaminas, minerales y aminoácidos esenciales para el crecimiento. El Cloruro de Sodio otorga el balance osmótico.

Composición (en gramos por litro):

Bacto Peptona	10 g
NaCl	5 g
Fosfato Disódico	3.5 g
Fosfato monopotásico	1.5 g

El pH es ajustado a 7.0 ± 0.2

Destrucción y desinfección:

Es responsabilidad de cada laboratorio la adecuada gestión de sus desechos, según protocolo interno o mediante terceros que garanticen su adecuado tratamiento, cumpliendo las normativas vigentes.

Bibliografía:

- ✓ M.R. Pascual Anderson (1982) Techniques for Microbiological Analysis of Foods and Drinks, CeNAN.
- ✓ Normative UNE-EN ISO 6579. Microbiology of food stuff for humans and animals. Horizontal method to detect Salmonella spp
- ✓ ISO/TS 22964. Milk and milk products — Detection of Enterobacter sakazakii
- ✓ ISO19250 Water quality-Detection of Salmonella spp APHA Technical Committee on Microbiological Methods for Foods. 2001. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 4th ed. APHA, Washington, D.C.