

RAPPAPORT-VASSILIADIS (MSRV) TÁPTALAJ

Félszilárd, szelektív táptalaj mozgó *Salmonella* spp. kimutatásához az ISO 6579 szerint.

Portáptalajok	
Katalógusszám:	500 g: MSR20500, 5 kg: MSR25000
Kiszerezés - 500 g:	500 g: táptalaj alap + 1 liter MgCl ₂ oldat
Kiszerezés - 5 kg:	5 kg: táptalaj alap + 10x1 liter MgCl ₂ oldat
Megjelenés – táptalaj alap:	Bézs színű, homogén, nedvszívó por
Megjelenés – kiegészítő:	Víztiszta, üledékmentes oldat
pH sterilizálás előtt (25 °C-on):	5,0 – 5,4

Felhasználási útmutató: Oldjunk fel **10 g** port 480 ml ionmentes vízben. Adjunk hozzá **20 ml DIASALM-MSRV magnézium-klorid oldatot**. Az elegyet állandó keverés mellett forraljuk fel. Hűtsük le 50 – 60 °C-ra és töltsük steril Petri-csészékbe.

FIGYELEM! A táptalaj hőérzékeny! Minden további hőkezelés szükségtelen és károsító!

Kész táptalajok	
Palackos táptalajok:	100 ml: MSR30100, 500 ml: MSR30500
Szín:	Zöldes
pH (25 °C-on):	5,1 – 5,3

Felhasználási útmutató: Olvasszuk fel a palackos táptalajokat 1 órára forraló vízfürdőbe helyezve. (**FIGYELEM:** A táptalaj autoklávozása szükségtelen és károsító!), majd sterilen szétfejtjük.

Mintafeldolgozás és értékelés: A szakma szabályai szerint a táptalaj felhasználási céljától függően.

A TELJES TÁPTALAJ ÖSSZETÉTELE [g/l]

Húspepton	4,578
Savval hidrolizált kazein	4,578
Nátrium-klorid	7,325
Magnézium-klorid x 6 H ₂ O	29,300
Malachitzöld-oxalát	0,037
Novobiocin	0,010
Kálium-dihidrogén-foszfát	1,465
Agar	2,747

Tárolási körülmények: A portáptalajokat száraz helyen, szobahőmérsékleten, a palackos táptalajokat és a kiegészítőt fénytől védve, szobahőmérsékleten tároljuk. Anyagkivételt követően a portáptalajos flakont haladéktalanul, gondosan zárjuk vissza!

FIGYELEM: A táptalajokat csak a címkén jelölt lejáratiig szabad felhasználni!

Mikrobiológiai ellenőrzés:

Feldolgozási körülmények:			
Inkubációs hőmérséklet:	37 °C	Inkubációs idő:	24 h
Teszt törzsek		Növekedés	
<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028		Jó, rajzó zóna	
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC 27853		Gátolt	

Irodalom: De Smedt et al. (1986) J. Food Prot. 48: 510.

ISO 6579-1:2017/A1:2020

Csak professzionális felhasználásra!