



CALDO SELENITO CISTINA

USO PROPUESTO:

El caldo de cultivo Selenito es un medio de cultivo de pre-enriquecimiento recomendado para el aislamiento de especies de *Salmonella*.

PRESENTACIONES:

- Caja x 10 unidades de tubos de 16 x 125 mm que contiene 8 ml de Caldo Selenito Cistina listos para uso.
- Caja x 20 unidades de tubos de 16 x 125 mm que contiene 8 ml de Caldo Selenito Cistina listos para uso.

MATERIALES ADICIONALES REQUERIDOS NO SUMINISTRADOS:

- Mechero
- Asas bacteriológicas
- Elementos de protección
- Incubadora
- Cepas ATCC

METODOLOGÍA

PRINCIPIO DEL MÉTODO:

El caldo Selenito es un medio líquido de pre-enriquecimiento recomendado para el aislamiento de especies de *Salmonella* de alimentos y/o muestras de materia fecal.

Entre sus componentes se encuentra la enzima hidrolizada de caseína como la encargada de proveer sustancias nitrogenadas, la lactosa como carbohidrato fermentable, el fosfato disódico para mantener estable el pH en el medio y bajos los niveles de toxicidad del selenito.

El selenito de hidrógeno de sodio es reducido por el crecimiento bacteriano produciendo un medio alcalino, disminuyendo la toxicidad del selenito y a la vez generando un aumento en el crecimiento bacteriano.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO Y LIMITACIONES DEL MÉTODO:

Es un caldo de pre-enriquecimiento que permite el crecimiento de especies de *Salmonella*, las pruebas bioquímicas para la completa identificación del microorganismo deben realizarse desde un cultivo puro. No debe almacenarse por periodos largos, ya que la selectividad y el efecto inhibitorio del selenito se pueden ver reducidos

PREPARACIÓN DE REACTIVOS:

El medio se encuentra listo para ser usado.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y ESTABILIDAD DE REACTIVOS:

El medio de cultivo debe ser conservado a una temperatura de 4-8°C, en su empaque original, evitando la exposición a la luz directa, no debe ser congelado con el fin de preservar el medio.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- Normatividad de reactivos de diagnóstico in vitro, decreto 3770 de 2004, decreto 4124 de 2008, Ministerio de Salud y Protección Social.
- NCCLS. Quality control for commercially prepared microbiological culture media; approved standard- Third edition. Vol 24 number 19 June 2004.
- The Himedia Manual, 2009 a manual of microbiology laboratory practice.

ESPÉCIMEN O MUESTRA:

Muestras fecales y muestras de alimentos.

PROCEDIMIENTO:

Identificar la muestra a sembrar, inocular el caldo utilizando asa calibrada de 10 ul, incubar en aerobiosis, a 35-37 ° C por no más de 24 horas

CONTROL INTERNO DE CALIDAD:

En el control de calidad del caldo se evalúa el crecimiento, este control se realiza con cepas ATCC, en condiciones de aerobiosis, en un tiempo máximo de 24h a una temperatura de 35-37°C.

<i>Salmonella enteritidis</i> (8759)	crecimiento evidenciado por turbidez en el medio con leve viraje a rosado
<i>Escherichia coli</i> (25922)	crecimiento evidenciado por turbidez en el medio
<i>Enterococcus faecalis</i> (19433)	N.A

PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS:

Utilizar el medio de cultivo antes de la fecha de expiración, presente en el rotulo del empaque.

Eliminar los elementos, desechables utilizados en el proceso, en guardián y bolsa roja según corresponda para su posterior incineración y desinfectar con hipoclorito de sodio las áreas utilizadas.

TECNOLOGÍA – EQUIPO UTILIZADO:

El medio de cultivo no requiere ningún equipo tecnológico para su uso.