

Compact Dry SL

för bestämning av salmonella

Artikel nr: 1002973 40 st
1002938 240 st

Användningsinstruktioner

Compact Dry SL är avsedd för räkning av *salmonella* i livsmedel, vatten, foder samt på ytor och i arbetsmiljöer tillsammans med svabbarna Compact Dry Swab.

Matförgiftningar orsakade av salmonella har ökat de senaste åren och provtagning för salmonella blir då viktigt, speciellt för livsmedelsindustri, genom en snabb och enkelt metod som kan garantera en hög produktsäkerhet.

Compact Dry SL är en enkel metod som detekterar salmonella med en kvalitativ analys som är baserad på specifika egenskaper bl.a. genom biokemisk reaktivitet och motilitet. Kolonier som har odlats på Compact Dry SL kan enkelt isoleras för vidare analys.

Förberedelser av provet

1) Fasta livsmedel:

Ta 25 g av fast livsmedel i en steriliserad homogenisatorpåse. Addera 225 ml av sterilt Buffered Peptone Water (BPW) eller EEM-spädd i påsen.

Inkubera Compact Dry SL-plattorna vid $42\pm 1^\circ\text{C}$ i 20-24 timmar. Genom det kromogena substratet i mediet färgas salmonellan svart eller grön i centrum på kolonierna och kanten runt om blir gul. Om det finns ett stort antal salmonellabakterier i provet så blir det inga klara isolerade kolonier som växer fram utan hela plattan blir gul. Det kan växa fram gula ytor som orsakas av *Pseudomonas* eller *Proteus*. Dessa gula partier går att utesluta då de är mycket begränsade p.g.a. låg motilitet.

För att säkerställa att det är salmonella så måste man isolera en koloni från Compact Dry SL och odla denna.

1. Använd kolonier från Compact Dry SL för att genomföra ett isolerings/identifieringstest. Ta upp de svart/gröna kolonierna med en ögla och ympa kolonien på MLCB agar för att isolera salmonellabakterier.
2. Efter att man har isolerat enstaka kolonier på agarplattan så ska man fortsätta med konventionella identifieringstester för att säkerställa att det är salmonella.

OBS! När man isolerar salmonella från Compact Dry SL så bör man ta kolonier som är långt ifrån ympningspunkten på plattan eftersom salmonella har hög motilitet. Man kan även isolera salmonella från de gula områdena.



Förvaringsanvisningar

Compact Dry SL kan lagras vid rumstemperatur som alla Compact Dry-plattor och de behöver inte kylas.

Compact Dry SL har en hållbarhet på 24 månader från produktionsdatum.