

## TÀI LIỆU KỸ THUẬT

---

### BK014HA - TRYPTONE-SALT BROTH

---

#### PHA LOÃNG

#### 1 MỤC ĐÍCH SỬ DỤNG

---

Tryptone-Salt Broth là dung môi hòa tan các mẫu rắn từ thực phẩm, mỹ phẩm và các sản phẩm từ sữa trong bước chuẩn bị của quy trình kiểm nghiệm vi sinh. Nó cũng được dùng để pha loãng mẫu theo các nồng độ thập phân.

#### 2 NGUYÊN TẮC

---

Tryptone phục hồi các vi sinh vật từng trải qua các phương pháp gây chết.

Sodium chloride cung cấp môi trường đẳng trương.

#### 3 THÀNH PHẦN MÔI TRƯỜNG

---

Thành phần có thể điều chỉnh tùy vào mục đích sử dụng.

Cho 1 lít môi trường:

Tryptone .....	1,0 g
Sodium chloride .....	8,5 g

pH sử dụng ở 25 °C : 7,0 ± 0,2.

#### 4 CHUẨN BỊ

---

- Hòa tan 9.5g môi trường bột khô (BK014HA) trong một lít nước vô trùng hoặc đã khử khoáng.
- Khuấy từ từ cho đến khi tan hoàn toàn.
- Chiết ra các ống nghiệm hoặc các bình.
- Hấp vô trùng ở 121°C trong 15 phút.
- Làm mát đến nhiệt độ phòng.

#### 5 HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

---

### Chuẩn bị dung dịch pha sẵn :

- Thêm X g hoặc X mL sản phẩm vô trùng cần kiểm tra vào một ống môi trường đã chuẩn bị như trên (hoặc sử dụng môi trường pha sẵn BM114 or BM135), để tạo được dung dịch pha loãng 1:10
- Trộn đều.

### Chuẩn bị dung dịch thập phân :

- Thêm 1 mL dung dịch pha sẵn vào ống chứa 9 mL môi trường được chuẩn bị như trên hoặc môi trường pha sẵn BM008.
- Trộn đều.
- Lặp lại quy trình cho đến khi đạt được độ pha loãng mong muốn.

## 6 QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

**Môi trường bột khô :** Bột màu trắng, chảy tự do và đồng nhất.

**Môi trường pha sẵn :** Dung dịch không màu, trong suốt.

Phản ứng tiêu biểu sau 45-60 phút ủ ở 20-25 °C (NF EN ISO 11133) :

Vi sinh	Tăng trưởng
<i>Escherichia coli</i>	± 30 % of colonies / T <sub>0</sub>
<i>Staphylococcus aureus</i>	± 30 % of colonies / T <sub>0</sub>

## 7 LƯU TRỮ/BẢO QUẢN

**Môi trường bột khô :** 2-30 °C.

Hạn sử dụng ghi trên nhãn.

**Môi trường pha sẵn trong ống, lọ hoặc túi dẻo :** 2-25 °C.

Hạn sử dụng được ghi trên nhãn.

**Môi trường hoàn chỉnh (\*):** 6 tháng ở 2-25 °C.

(\*): Các giá trị được ghi nhận ở các điều kiện chuẩn bị tiêu chuẩn, theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

## 8 ĐÓNG GÓI

**Môi trường bột khô :**

Chai 500g ..... BK014HA

**Môi trường pha sẵn**

50 ống x 9 mL ..... BM00808

10 lọ x 90 mL ..... BM11408

Túi dẻo 3L ..... BM13508

## 9 TÀI LIỆU THAM KHẢO

---

ISO 14461-2. Avril 2005. Lait et produits laitiers. Contrôle de qualité en laboratoires microbiologiques. Partie 2 : Détermination de la fiabilité des comptages de colonies en boîtes parallèles et des dilutions décimales suivantes.

ISO 14461-1. Mai 2005. Lait et produits laitiers. Contrôle de qualité en laboratoires microbiologiques. Partie 1 : Evaluation de la performance des analystes effectuant les comptages de colonies.

NF EN ISO 8199. Janvier 2008. Qualité de l'eau. Lignes directrices générales pour le dénombrement des microorganismes sur milieu de culture.

NF EN ISO 6887-5. Octobre 2010. Microbiologie des Aliments. Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique – Partie 5 : Règles spécifiques pour la préparation du lait et des produits laitiers.

NF EN ISO 11133. Juillet 2014. Microbiologie des aliments, des aliments pour animaux et de l'eau - Préparation, production, stockage et essais de performance des milieux de culture (Tirage 2 (2016-01-01)).

NF EN ISO 6887-1. Juin 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 1 : règles générales pour la préparation de la suspension mère et des dilutions décimales.

NF EN ISO 6887-2. Juin 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 2 : règles spécifiques pour la préparation des viandes et produits carnés.

NF EN ISO 6887-3. Juin 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 3 : règles spécifiques pour la préparation des produits de la pêche

NF EN ISO 6887-4. Juin 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 4 : règles spécifiques pour la préparation de produits variés.

NF EN ISO 18415. Août 2017. Cosmétiques. Microbiologie. Détection des micro-organismes spécifiés et non spécifiés.

## 10 THÔNG TIN THÊM

---

Các thông tin ghi trên nhãn được ưu tiên hơn các công thức hoặc hướng dẫn trong tài liệu này. Những thông tin có thể bị sửa đổi khi cần thiết.

Mã tài liệu : TRYPTONE SALT\_ENv16  
Ngày lập : 01-2003  
Ngày cập nhật : 01-2018  
Nguyên nhân cập nhật : Thụ mục.