TÀI LIỆU KỸ THUẬT

SALMONELLA ENRICHMENT

TĂNG SINH *SALMONELLA*

1 MỤC ĐÍCH

Salmonella Enrichment là một công thức đặc biệt của Buffered Peptone Water đã được tạo ra và kiểm soát để phát hiện tối ưu Salmonella trong các sản phẩm thực phẩm và thức ăn chăn nuôi.

Salmonella Enrichment with Tween®80 được sử dụng làm môi trường tăng sinh để phân tích *Salmonella* đối với các sản phẩm có hàm lượng chất béo vượt quá 20%.

Salmonella Enrichment tuân thủ tiêu chuẩn NF EN ISO 6579-1, Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm - Phương pháp phát hiện, đếm và xác định kiểu huyết thanh của *Salmonella* - Phần 1: phát hiện *Salmonella* spp., NF EN ISO 6887-1 Vi sinh vật trong thực phẩm - Các quy tắc chung để chuẩn bị huyền phù ban đầu và các dung dịch pha loãng thập phân, Phần 2, 3, 4 và 5. Có thể sử dụng *Salmonella* Enrichment làm Buffer Peptone Water trong các phương pháp cần thiết nhưng không áp dụng phương pháp ngược lại.

Salmonella Enrichment đã được xây dựng đặc biệt cho các phương pháp IRIS *Salmonella*® và SESAME *Salmonella* TEST®.

2 NGUYÊN TẮC

Thành phần peptide và cân bằng thẩm thấu của môi trường Salmonella Enrichmnet đã được tối ưu hóa để tăng sinh, phục hồi đặc biệt các chủng *Salmonella*.

3 THÀNH PHẦN

Thành phần có thể được điều chỉnh để có được hiệu suất tối ưu.

Công thức *Salmonella* Enrichment phù hợp với công thức của Buffered Peptone Water.

Cho 1 L *Salmonella* Enrichment :

- Peptone ..... 10,0 g
- Sodium chloride ..... 5,0 g
- Disodium phosphate, anhydrous ..... 3,56 g
- Monopotassium phosphate ..... 1,5 g

pH của môi trường hoàn chỉnh ở 25 °C : 7,0 ± 0,2.

Cho 1L *Salmonella* Enrichment + Tween® 80 :

- Peptone ..... 10,0 g
- Sodium chloride ..... 5,0 g
- Disodium phosphate, anhydrous ..... 3,56 g
- Monopotassium phosphate ..... 1,5 g
- Tween® 80 ..... 10,0 g

pH của môi trường hoàn chỉnh ở 25 °C : 7,0 ± 0,2.

4 CHUẨN BỊ

- Hòa tan 20,0 g môi trường bột khô (BK194) trong 1 lít nước cất hoặc nước khử ion.
- Khuấy từ từ cho đến khi hòa tan hoàn toàn.
- Phân phối vào ống nghiệm hoặc chai nhỏ.
- Hấp khử trùng 121 °C trong 15 phút.
- Làm nguội đến nhiệt độ phòng.

✓ **Hòa tan :20,0 g/L**

✓ **Hấp khử trùng : 15 phút tại 121 °C**

5 HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Cho 25 g mẫu cần xét nghiệm vào 225 mL *Salmonella* Enrichment để đạt được độ pha loãng 1:10.

Hoặc

- Cho một cách vô trùng X g mẫu cần xét nghiệm vào 9 X mL *Salmonella* Enrichment để đạt tỷ lệ pha loãng 1:10
- Trộn đều.
- Ủ ở nhiệt độ và thời gian theo yêu cầu của quy trình phân tích đã chọn.

6 QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

Môi trường khô: dạng bột màu trắng kem, chảy tự do và đồng nhất.

Môi trường chuẩn bị sẵn: dung dịch màu hổ phách, trong suốt, có thể có kết tủa nhẹ sau khi bảo quản kéo dài.

Phản ứng nuôi cấy điển hình (NF EN ISO 11133) :

Vi sinh vật		Phát triển
(1) *Salmonella* Typhimurium	WDCM 00031	Dương tính, score 2
(1) *Salmonella* Enteritidis	WDCM 00030	Dương tính, score 2
(1) *Escherichia coli*	WDCM 00012	Dương tính, score 2
(2) *Listeria monocytogenes* 4b	WDCM 00021	± 30 % khuẩn lạc / T_0
(2) *Listeria monocytogenes* ½a	WDCM 00109	± 30 % khuẩn lạc / T_0
(3) *Escherichia coli*	WDCM 00012	± 30 % khuẩn lạc / T_0
(3) *Staphylococcus aureus*	WDCM 00034	± 30 % khuẩn lạc / T_0

(1) Sau 18 h ủ tại 37 °C (inoculum □ 10^2 microorganisms)
(2) Sau 60 phút ủ tại 20 °C
(3) Sau 45-60 phút ủ ở 20-25 °C

7 BẢO QUẢN/ HẠN SỬ DỤNG

Môi trường bột khô : 2-30 °C.
Môi trường pha sẵn trong lọ và túi : 2-25 °C.The Hạn
Hạn sử dụng được in trên nhãn.

Môi trường tự pha trong chai / lọ (*) : 180 ngày tại 2-25 °C**.**
(*) Giá trị điểm chuẩn được xác định trong các điều kiện chuẩn bị tiêu chuẩn, theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

8 ĐÓNG GÓI

- *Salmonella* Enrichment :

Môi trường bột khô :
Chai 500 g.....BK194HA
Thùng 5 kg BK194GC

Môi trường pha sẵn :
10 x 225 mL lọ..... BM13608
3 x 3 L túi..... BM13708
2 x 5 L túi BM14408

- *Salmonella* Enrichment + Tween® 80 :

Môi trường pha sẵn :

3 x 3 L túi BM16308
2 x 5 L túi..... BM19808

9 TÀI LIỆU THAM KHẢO

Perry, D.F., and Quiring, C.. 1997. Fundamental aspects of enzyme/chromogenic substrate interactions in agar mediaformulations for esterase and glycosidase detection in *Salmonella*. In *Salmonella* and Salmonellosis-Proceedings. Ploufragan-France, 63-70.

Humbert, F., Lalande, F., Rose, V., et Salvat, G.. 1998. Evaluation d'un nouveau milieu d'isolement pour la mise en évidence des salmonelles dans les élevages et les denrées d'origine animale. 5ème congrès de la Société Française de Microbiologie. 128.

NF EN ISO 6887-5. Octobre 2010. Microbiologie des Aliments. Préparation des échantillons, de la suspension mèreet 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 19250. Juin 2013. Qualité de l'eau. Recherche de *Salmonella* spp.

NF U 47-100. Juillet 2007. Méthodes d'analyse en santé animale. Recherche par l'isolement et identification de tout sérovar ou de sérovar(s) spécifié(s) de salmonelles dans l'environnement des productions animales.

NF U 47-101. Novembre 2007. Méthodes d'analyse en santé animale. Isolement et identification de tout sérovar oude sérovar(s) spécifié(s) de salmonelles chez les oiseaux.

NF U 47-102. Janvier 2008. Méthodes d'analyse en santé animale. Isolement et identification de tout sérovar ou de sérovar(s) spécifié(s) de salmonelles chez les mammifères.

NF EN ISO 6579-1. Avril 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des Salmonella - Partie 1 : recherche des Salmonella spp.

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 lapréparation 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 lapréparation 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 lapréparation de produits variés.

10 THÔNG TIN BỔ SUNG

IRIS *Salmonella*®, COMPASS® and SESAME *Salmonella* TEST® là thương hiệu của tập đoàn SOLABIA S.A.S

Thông tin được cung cấp trên nhãn được ưu tiên hơn các công thức hoặc hướng dẫn mô tả trong tài liệu này và có thể sửa đổi bất cứ lúc nào mà không cần cảnh báo.

Mã tài liệu : SALMONELLA ENRICHMENT_ENv6
Ngày lập : 02-2012
Ngày cập nhật : 04-2018
Lý do cập nhật : Thêm quy cách đóng gói mới