

ACETOBACTER : per il mantenimento di *Acetobacter spp.*

REF	CONFEZIONE
20395	20 piastre 90 mm
20522	40 piastre 60 mm
22704	40 contact 55 mm
6803	Disidratato 500 gr

PRINCIPIO

Acetobacter spp sono organismi Gram negativi , presenti nella frutta ad alta concentrazione di carboidrati. L'estratto di lievito è fonte di azoto, vitamine e Sali minerali necessari per la crescita, il glucosio è fonte di energia e il Calcio carbonato agisce come tampone. *Acetobacter* causa anche l'acidimento della birra e del vino, ossidando l'etanolo ad acido acetico.

FORMULA

Sono riportati i costituenti del terreno (espressi in grammi) su litro di acqua deionizzata

Estratto di lievito	10.00
Calcio carbonato	10.00
Glucosio	3.00
Agar	15.00

pH finale : 7,4 +/- 0,2

PREPARAZIONE

Sospendere 38 gr in un litro di acqua distillata. Bollire per un minuto sotto agitazione. Sterilizzare a 121°C per 15 minuti e dispensare in appropriati contenitori.

CONSERVAZIONE

Conservare i prodotti a 4-8°C

Il terreno pronto ha validità 180 gg

Conservare il flacone del disidratato ben chiuso in luogo fresco e secco.

Il terreno disidratato ha validità 3 anni

PROCEDURA

- Portare il prodotto alla temperatura idonea per la semina
- Inoculare il campione e incubare a 37°C per 24-48 ore

CONTROLLO DI QUALITÀ

Incubazione a 37°C per 24-48 ore

Microrganismi	Crescita
<i>Acetobacter aceti</i> ATCC 15973	buona
<i>Acetobacter liquifaciens</i> ATCC 14835	buona

BIBLIOGRAFIA

Vanderzant C., Splittstoesser D.F., (Eds) ,1992, Compendium of methods for the microbiological examination of foods, 3rd ed. APHA Washington D.C.