

BacterLab Division



## MÔI TRƯỜNG THẠCH SINH MÀU BacterChrom™ Listeria

Môi trường sinh màu đồ sẵn 90mm dùng phát hiện và định lượng  
*Listeria Monocytogenes*

**Code: 01029**



## I. MỤC ĐÍCH SỬ DỤNG

- *Listeria monocytogenes* là một loại vi khuẩn phổ biến, hiện diện trong đất, nước thải hoặc phân. Khả năng hình thành màng sinh học Listerial trên bề mặt tiếp xúc khiến nó khó loại bỏ. Mầm bệnh này có thể gây ngộ độc thực phẩm nghiêm trọng và do đó thường là mục tiêu kiểm tra chất lượng vi sinh vật trong các cơ sở chế biến thực phẩm để tránh ô nhiễm thực phẩm. Sự ô nhiễm có thể xảy ra ở tất cả các bước của dây chuyền sản xuất thực phẩm từ nguyên liệu thô đến nơi tiêu thụ.
- **BacterChrom™ Listeria** đã phát triển một phương pháp nhanh chóng để phát hiện *Listeria monocytogenes* trong thực phẩm, bao gồm các bước đơn giản sau (1) làm giàu trong môi trường canh thang nửa frazer trong 24 giờ, (2) phân lập trong **BacterChrom™ Listeria**, (3) xác nhận *Listeria monocytogenes* *Listeria* nhận dạng bằng **BacterChrom™ Listeria**.

## II. NGUYÊN TẮC

Vi sinh vật	Khuẩn lạc
<i>L. monocytogenes</i>	Xanh có quầng sáng
<i>L. innocua</i>	Xanh không có quầng
Vi khuẩn Gram dương khác	Bị ức chế
Vi khuẩn Gram âm	Bị ức chế
Men và mốc	Bị ức chế

## III. THÀNH PHẦN

Trong 1 lít môi trường (tham khảo)

Peptone and yeast extract	23,0 g
Chromogenic mix	8,5 g
Salt	5,0 g
Agar	15,0 g
Selective và enrichment mix	9,0 g

pH của môi trường hoàn chỉnh ở 25<sup>0</sup>C: 7,0 ± 0,5

\*Lưu ý: thành phần này mang tính chất tham khảo ngoài ra công ty chúng tôi sẽ pha chế thành phần theo yêu cầu hoặc theo hồ sơ thầu.

## IV. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Để các đĩa môi trường ổn định ở nhiệt độ phòng. Làm khô các đĩa trên trong tủ ẩm bằng cách hé một phần đĩa.
2. Cấy rìa mẫu trên các đĩa môi trường bằng que cấy vòng.
3. Ủ đĩa hiếu khí ở 37°C trong 18 – 24 giờ.

## V. ĐỌC KẾT QUẢ

- Sau khi ủ, quan sát sự phát triển và đường kính của các khuẩn lạc vi khuẩn.
- *L. monocytogenes*: Khuẩn lạc màu xanh, đường kính <3mm, quang trắng, phát quang
- Vi khuẩn khác: Xanh, không màu, màu khác hoặc bị ức chế.
- Độ đồng nhất: Môi trường đồng nhất về màu sắc, không lợn cợn, không tách lớp.
- Màu sắc môi trường: Thạch màu trắng sữa, đục
- Độ vô trùng: không có vi khuẩn/ vi nấm mọc sau khi ủ  $36 \pm 1^\circ\text{C}/ 48 - 72\text{h}$ .

## VI. KẾT QUẢ KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM

**BacterLab** kiểm tra chất lượng mỗi lô sản phẩm bằng chủng chuẩn ATCC

CHUNG VI SINH VẬT		KẾT QUẢ NUÔI CẤY Ở 35 – 37°C
<i>Vancomycin-Resistant E.faecalis</i> ATCC 51299	Phát triển sau 16 – 24 giờ	Mọc tốt, màu hoa cà, nhỏ
<i>E.coli</i> ATCC 25922		Bị ức chế
<i>C.tropicalis</i> ATCC 1369		Bị ức chế
<i>S.aureus</i> ATCC 25293		Bị ức chế
<i>E. casseliflavus</i> ATCC 700327		Bị ức chế
<i>E.gallinarum</i> ATCC 49573		Bị ức chế

## VII. ĐIỀU KIỆN BẢO QUẢN VÀ VẬN CHUYỂN

- Bảo quản lưu trữ: 2 – 8°C.
- Vận chuyển: Nhiệt độ môi trường.

## VIII. QUY TẮC ĐÓNG GÓI

- Đóng gói: 10 đĩa/hộp hoặc theo yêu cầu của khách hàng

## IX. HẠN SỬ DỤNG

- Hạn sử dụng: 03 tháng kể từ ngày sản xuất.

**BacterLab is Brand of LABone Scientific Equipment Co.ltd.**

Nhà máy: Số 228/13/3 Nguyễn Thị Lăng, Xã Tân Phú Trung, Huyện Củ Chi, Tp.HCM  
Hotline: 0978 782 147 | Email: [info@labone.vn](mailto:info@labone.vn) | Website: [www.labone.vn](http://www.labone.vn)