

BacterLab Division



MÔI TRƯỜNG THẠCH SINH MÀU BacterChrom™ C. perfringens

Môi trường sinh màu đỏ sẵn 90mm dùng để phát hiện và định lượng *Clostridium perfringens*.

Code: 01032



I. MỤC ĐÍCH SỬ DỤNG

- Môi trường **BacterChrom™ C. perfringens** tạo màu dùng để phát hiện và định lượng *Clostridium perfringens*. *Clostridium perfringens* có liên quan đến ngộ độc thực phẩm và nhiễm trùng ở động vật. Thịt bò, thịt gia cầm, nước thịt và thực phẩm khô hoặc nấu sẵn là phổ biến nguồn lây nhiễm *C. perfringens*. Nhiễm *C. perfringens* thường xảy ra khi thực phẩm được chế biến với số lượng lớn và giữ ấm trong thời gian dài trước khi phục vụ. Mọi người đều dễ bị ngộ độc thực phẩm do *C. perfringens*. Trẻ nhỏ và người già có nguy cơ nhiễm *C. perfringens* cao nhất và có thể gặp các triệu chứng nghiêm trọng hơn có thể kéo dài từ 1 đến 2 tuần. Các biến chứng, bao gồm mất nước, có thể xảy ra trong những trường hợp nặng.
- **BacterChrom™ C. perfringens** là môi trường sinh màu để phát hiện và định lượng vi khuẩn *Clostridium perfringens*.

II. NGUYÊN TẮC

Vi sinh vật	Khuẩn lạc
<i>C. perfringens</i>	Cam
<i>E. faecalis</i>	Bị ức chế
<i>E. coli</i>	Bị ức chế

III. THÀNH PHẦN

Trong 1 lít môi trường (tham khảo)

Peptone and yeast extract	25,0 g
Chromogenic và selective mix	1,4 g
Salt	6,0 g
Agar	15,0 g
Growth factors	3,5 g
Selective mix	2,0 g

pH của môi trường hoàn chỉnh ở 25⁰C: 7,6 ± 0,2

*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 ấm bằng cách hé một phần đĩa.
2. Cây ria mẫu trên các đĩa môi trường bằng que cấy vòng.
3. Ủ đĩa hiếu khí ở 30°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.
- *C.perfringens*: Khuẩn lạc màu cam.
- Vi khuẩn khác: bị ức chế hoặc màu xanh
- Độ đồng nhất: Môi trường đồng nhất về màu sắc, không lợn cợn, không tách lớp.
- Màu sắc môi trường: Thạch màu trắng 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>K.pneumoniae</i> ATCC 13883		Bị ức chế
<i>S.aureus</i> ATCC 25293		Bị ức chế
<i>C.albicans</i> ATCC 60193		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 | Website: www.labone.vn