



**Mast Group Ltd.**  
Mast House, Derby Road, Bootle  
Liverpool, Merseyside, L20 1EA  
United Kingdom  
Tel: + 44 (0) 151 472 1444  
Fax: + 44 (0) 151 944 1332  
email: sales@mast-group.com  
Web: www.mast-group.com

**Mast Diagnostica GmbH**  
Feldstrasse 20  
DE-23858 Reinfeld  
Germany  
Tel: + 49 (0) 4533 2007 0  
Fax: + 49 (0) 4533 2007 68  
email: mast@mast-diagnostica.de  
Web: www.mast-group.com

**Mast Diagnostic**  
12 rue Jean-Jacques Mention  
CS91106, 80011 Amiens, CEDEX 1  
France  
Tél: + 33 (0) 3 22 80 80 67  
Fax: + 33 (0) 3 22 80 99 22  
email: info@mast-diagnostic.fr  
Web: www.mast-group.com



## Plate Count Agar

### DM195

#### Uso previsto

Per l'esame batteriologico di alimenti, acqua, latte e altri prodotti lattiero-caseari.

#### Contenuto

Cfr. etichetta della confezione.

#### Composizione\*

	Concentrazione nel terreno:
Tryptone	5,0g/litro
Destrosio	1,0g/litro
Estratto di lievito	2,5g/litro
Agar	12,0g/litro
pH finale: 7,0 ± 0,2	

#### Conservazione e validità

Tutti i contenitori terreni di coltura disidratati dovrebbero essere tenuti ben chiusi e conservati in un luogo asciutto a 10 a 25°C fino alla data di scadenza indicata sull'etichetta della confezione.

#### Precauzioni

Esclusivamente per uso diagnostico *in vitro*. Rispettare le precauzioni di sicurezza ed impiegare tecniche asettiche. Deve essere utilizzato solo da personale di laboratorio opportunamente qualificato. Prima dell'eliminazione, sterilizzare tutti i materiali biologici pericolosi. Consultare la scheda di sicurezza del prodotto (disponibile a richiesta o sul sito web MAST®).

#### Materiali richiesti ma non forniti

Attrezzature e prodotti per analisi microbiologiche di base, per esempio: anse, supplementi selettivi MAST®, tamponi, inceneritori, termostati, ecc.. Inoltre: reagenti per indagini sierologiche e biochimiche, e supplementi (per es.: sangue).

#### Procedimento

1. Consultare l'etichetta della confezione per le quantità e i volumi richiesti. Preparare il Plate Count Agar (DM195D) MAST® sospendendo la polvere in acqua distillata o deionizzata. Per le confezioni in busta, sospendere l'intero contenuto della busta nel volume indicato sull'etichetta della confezione.
2. Sterilizzare in autoclave a 121°C (15 p.s.i.) per 15 minuti.
3. Raffreddare a 45 a 50°C, mescolare con cura e versare in piastre di coltura (10 a 12ml per piastra) campioni di latte o di altri prodotti diluiti in serie.
4. Incubare le piastre in aerobiosi per 48 ore a 31 a 33°C (o a temperature diverse, come suggerito dal metodo utilizzato).

## Interpretazione dei risultati

Al termine dell'incubazione contare tutte le colonie (utilizzando per il conteggio piastre con un numero di colonie compreso tra 30 e 300) e, dopo aver considerato i fattori di diluizione, calcolare il numero di unità formanti colonie (UFC) per ml del campione originale.

## Controllo qualità

Verificare se sono presenti segni di deterioramento. Il controllo di qualità deve essere eseguito impiegando almeno un microrganismo che mostri una reazione positiva ed almeno un microrganismo che mostri una reazione negativa. Non utilizzare il prodotto se le reazioni con i microrganismi di controllo non sono corrette. Di seguito sono elencati alcuni ceppi per il controllo di qualità che possono essere facilmente reperiti in commercio.

Microrganismi	Risultato
<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	Crescita
<i>Staphylococcus epidermidis</i> ATCC® 14990	Crescita

## Bibliografia

La pertinente bibliografia è disponibile su richiesta.