



EMPRESA CON CERTIFICACIÓN ISO  
9001:2000

"Elaboración , Comercialización , y Distribución de  
Reactivos y Productos Biológicos de Diagnóstico"

## Agar Bacillus Cereus

USOS: Medio selectivo para aislar y enumerar *Bacillus cereus* en alimentos

PRESENTACION: Placas de 10 cm de diametro

Medio desarrollado por Holbrook y Anderson para el aislamiento específico y la enumeración de *Bacillus cereus* en alimentos . Este medio permite el desarrollo de escaso número de *Bacillus* y/o esporas en presencia de grandes cantidades de contaminantes los cuales son inhibidos.

Los niveles de peptonas y piruvato de sodio y la adición de yema de huevo aumentan la esporulación. El azul de bromotimol se adiciona como indicador de pH para detectar la fermentación del manitol.

El medio se hace selectivo por la adición de Polimixina B y Cicloheximida para la inhibición de la flora acompañante.



cepas control	ATCC	desarrollo	color colonia	color medio	precipitado
<i>B. cereus</i>	10876	bueno	azul pálido	turquesa	positivo
<i>B. subtilis</i>	6633	regular	amarillo claro	s/v	negativo
<i>E. coli</i>	25922	inhibido	n/c	n/c	negativo
<i>E. coli</i>	11775	inhibido	n/c	n/c	negativo

Preparado según especificaciones del fabricante y según norma ISO/TS11133-1:2000

**CONTROL DE CALIDAD** según especificaciones del estándar ISO/TS 11133-2:2003

Incubación : 24 hrs. a 35°C en aerobiosis.

Conservación: De 8 a 12 °C hasta la fecha de vencimiento,

**No congelar.**