

Salmonella ID

Método de screening para detección de *Salmonella* en muestras animales, especialmente de producción.

Salmonella ID es un medio de cultivo selectivo para la detección de patógenos entéricos especialmente aquellos pertenecientes al género *Salmonella*. Su aplicación esta recomendada como método de screening o detección primaria de la bacteria, principalmente, en muestras de deposiciones de animales de producción y domésticos.

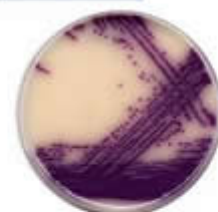
Este método deriva de la modificación del medio LIA (Lysine Iron Agar) y ha sido elaborado en base a la capacidad que poseen algunos microorganismos para descarboxilar y deaminar la lisina, y formar sulfuro de hidrógeno (H₂S). Su formulación contiene inhibidores para el crecimiento de microorganismos Gram-positivos y algunos Gram-negativos pertenecientes al género *Proteus*.

La Dextrosa es utilizada como fuente de hidrato de carbono fermentable. El indicador de pH, violeta de bromocresol, se torna de un color amarillo a pH 5,2 o inferior y de un color violeta sobre pH 6,8. El citrato de amonio férrico y el tiosulfato de sodio son indicadores de la formación de sulfuro de hidrógeno. La lisina sirve de sustrato para detectar la enzima lisina descarboxilasa y lisina deaminasa.

Las colonias de bacilos entéricos que producen sulfuro de hidrógeno causan un ennegrecimiento del medio debido a la producción de sulfuro férrico. Aquellos que producen descarboxilación de lisina provocan una reacción alcalina (coloración violeta) o una reacción neutra en el fondeo del medio. Los organismos que deaminan la lisina causan el desarrollo de una picadura rojiza sobre el fondo acido. Puede existir formación de gas pero normalmente es irregular o suprimida.

La producción de sulfuro de hidrógeno es detectada debido a la formación de un precipitado negro. Una reacción negativa (tendido violeta y fondo amarillo) indica solo fermentación de dextrosa.

El sulfuro de hidrógeno no es detectado en este medio en aquellos microorganismos negativos a la actividad de la lisina descarboxilasa debido a que la producción de ácido en el fondo inhibe su formación.



Cepa control	ATCC	desarrollo	Color del medio	Prod de gas	CromoSalmonella Color colonia
<i>S.typhimurium</i>	14028	Bueno	Negro	Variable	rosa a violeta
<i>P.mirabilis</i>	29906	Bueno	Oscuro en picadura	Negativo	incolora
<i>E.cloacae</i>	13047	Bueno	Amarillo	Negativo	Incolora
<i>P.aeruginosa</i>	27583	Escaso a regular	Morado	Negativo	Color típico
<i>E.coli</i>	11775	Inhibida	Sin variación	n/a	n/a
<i>S.aureus</i>	6538	Inhibida	Sin variación	n/a	n/a

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

CONTROL DE CALIDAD segun especificaciones del standar ISO/TS 11133-2:2003

Incubación : 24 a 48 hrs. a 35°C en aerobiosis. Conservación: De 15 a 25 °C hasta la fecha de vencimiento, **No congelar.**