

Referencia: 471120TA

Ficha Técnica

Producto: **TSB + 4%Tween 20 + 0,5% Lecithine**

 **avantor**TM
delivered by **VWR**TM

Especificación

Medio líquido altamente nutritivo de uso general, con neutralizantes, formulado según el método armonizado de las farmacopeas.

Presentación

	Encajado	Caducidad	Almacenamiento
10 Frascos			
Frasco 250 ml con: 90 ± 3 ml	1 caja con 10 botellas de 250 ml. Tapón inyectable: tapón plástico con rosca. No se recomienda la utilización de jeringas con agujas de diámetro superior a 0,8 mm.	12 meses	8-25 °C

Composición

Composición (g/l):

Peptona de caseína.....	17,0
Peptona de soja.....	3,00
Sodio cloruro.....	5,00
Fosfato dipotásico.....	2,50
D(+) Glucosa.....	2,50
Tween 20.....	40,00
Lecitina.....	5,00

Descripción/Técnica

Descripción:

El Caldo de Triptona y Soja fue desarrollado inicialmente para el cultivo de microorganismos muy exigentes sin tener que añadir suero, sangre u otros enriquecimientos. Como medio de cultivo general permite el crecimiento de la mayor parte de gérmenes tanto aeróbicos como facultativos aún cuando sus requerimientos sean notables.

En el examen de productos alimenticios se emplea como medio primario de enriquecimiento y en la industria láctea se utiliza como vehículo sobre el cual se lleva a cabo el ensayo de reducción de la resazurina. No es recomendable utilizar este caldo como medio de mantenimiento debido a que la fermentación de azúcares libera muchos ácidos que perjudican la viabilidad de los organismos.

En la industria farmacéutica este medio está descrito para pre-enriquecimiento de las cepas control que intervienen en el control de fertilidad de los medios de cultivo. Y en los test de esterilidad de los productos farmacéuticos.

La adición de agentes neutralizantes que TLHTh (Tween 80 - Lecitina - Histidina - tiosulfato de sodio) pueden inactivar una variedad de desinfectantes.

* La combinación de lecitina, polisorbato 80 e histidina neutraliza aldehídos y compuestos fenólicos.

* La combinación de lecitina y polisorbato 80 neutraliza los compuestos de amonio cuaternario.

* El polisorbato 80 neutraliza derivados hexaclorofeno y mercuriales.

* Sodio tiosulfato neutraliza compuestos halogenados.

* La lecitina neutraliza clorhexidina.

* Histidina neutraliza el formaldehído.

Technique:

Utilizar el medio según fines previstos, muestras y métodos validados.

El crecimiento microbiano se determina por la aparición de turbidez.

También se usa como medio base para la adición de neutralizadores de la actividad antimicrobiana de los conservantes y los líquidos de lavado

Revision date: 11/03/24

Referencia: 471120TA

Ficha Técnica

Producto: **TSB + 4% Tween 20 + 0,5% Lecithine**

 **avantor**[™]
delivered by **VWR**[™]

Control de Calidad

Control Físico/Químico

Color : amarillo

pH: 7,3 ± 0,2 a 25°C

Control de Fertilidad

Dosificar tubos- Inocular: rango práctico 10-100 UFC (Productividad) según métodos y monografías Harmonizadas de Farm. Eur.

Metodología analítica acorde con ISO 11133:2014/A1:2018; A2:2020.

Aerobiosis. Incubación a 30-35 °C. Lectura a 18-24h hasta 72h.

Microorganismo

Staphylococcus aureus ATCC® 6538, WDCM 00032

Ps. aeruginosa ATCC® 9027, WDCM 00026

Bacillus subtilis ATCC® 6633, WDCM 00003

Escherichia coli ATCC® 8739, WDCM 00012

Salmonella typhimurium ATCC® 14028, WDCM 00031

Candida albicans ATCC® 10231, WDCM 00054

Desarrollo

Bueno

Bueno

Bueno

Bueno

Bueno

Bueno

Control de Esterilidad

Incubación 48 h a 30-35°C y 48 h a 20-25 °C: SIN CRECIMIENTO

Verificación a 7 días tras incubación en las mismas condiciones.

Bibliografía

- ATLAS, R.M. & L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press, Inc. London.
- DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food, 4th ed. ASM. Washington. DC.
- EUROPEAN PHARMACOPOEIA 11.0 (2023) 11th ed. § 2.6.13. Microbiological examination of non-sterile products: Test for specified microorganisms. Harmonised Method. EDQM. Council of Europe. Strasbourg.
- EUROPEAN PHARMACOPOEIA 11.0 (2023) 11th ed. § 2.6.1. Sterility. Harmonised Method. EDQM. Council of Europe. Strasbourg.
- FDA (Food and Drug Administrations) (1998) Bacteriological Analytical Manual. 8th ed. Revision A. AOAC International. Gaithersburg. MD.
- HORWITZ, W. (2000) Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL. 17th ed. Gaithersburg. MD. USA.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- ISO 9308-1 Standard (2000) Water Quality. Detection and enumeration of E. coli and coliform bacteria. Membrane filtration method.
- PASCUAL ANDERSON, M^ªR^ª (1992) Microbiología Alimentaria. Díaz de Santos S.A., Madrid.
- USP 33 - NF 28 (2011) <62> Microbiological examination of non-sterile products: Test for specified microorganisms. Harmonised Method. USP Corp. Inc. Rockville. MD. USA.
- USP 33 - NF 28 (2011) <71> Sterility Tests. Harmonised Method. USP Corp. Inc. Rockville. MD. USA.

Revision date: 11/03/24