

Cook Meat Broth

MC – 1305

یک محیط کشت مناسب برای کشت ابتدائی باکتریهای هوازی و بیهوازی میباشد که در سال 1916 توسط (Robertson) مورد استفاده قرار گرفت.

مواد تشکیل دهنده (گرم در لیتر):

Heart extract.....49.5
Peptone.....43.5
Sodium chloride.....7
pH : 7.4 ± 0.2 (at 25°C)

دستورالعمل :

10 گرم از پودر را به 100 میلی لیتر آب مقطر یا دیونیزه اضافه نمائید و آنرا بخوبی مخلوط کنید. 15 دقیقه صبر نمائید تا ذرات گوشت بخوبی خیس گردد سپس در دمای 121°C و فشار 15 پوند به مدت 15 دقیقه اتوکلاو نمائید.

کوک میت براث

از این محیط برای کشت باکتریهای هوازی و بیهوازی استفاده میگردد و محیط مناسبی برای جداسازی و شناسائی کلوستریدیوم می باشد. اولین بار این محیط برای جداسازی باکتری های بیهوازی از زخمها مورد استفاده قرار گرفت. از این محیط برای تشخیص آلودگی به کلوستریدیومها در صنایع غذایی نیز استفاده میشود. مشخص شد که عصاره بافت قلب ماده ای بسیار مغذی است و برای رشد اکثر باکتریها مناسب میباشد. عصاره قلب موجود در محیط بعلت دارا بودن ماده گلوکوتایون؛ خاصیت احیاء کنندگی دارد و محیط را برای رشد باکتریهای بیهوازی مناسب می سازد. کدر شدن و تشکیل حباب از نشانه های رشد باکتری میباشد. سیاه شدن محیط یا متلاشی شدن گوشت مورد آزمایش نشانه بروز خاصیت پروتئولیتیکی میباشد و به منظور کسب نتیجه مناسب از آزمایش بهتر است این محیط را بلافاصله پس از تهیه مصرف نمود. در صورتیکه از محیط نگهداری شده استفاده میکنید توصیه میگردد قبل از استفاده آنرا بجوشانید و بدون تکان دادن محیط؛ آنرا سرد نمائید. در صورت نداشتن Gas Pack برای ایجاد شرایط بیهوازی؛ میتوانید از یک لایه پارافین و یا یک لایه آگار در روی لوله ها استفاده کنید. برای انکوبه کردن محیط کشت داده شده را به مدت 48 ساعت در حرارت 37°C نگهداری نمائید.

شرایط نگهداری :

در جای خشک و دور از نور مستقیم و در حرارت 15°C تا 25°C نگهداری نمائید. پس از استفاده درپوش را محکم ببندید. محیط آماده را در دمای 8-2°C نگهداری نمائید.

کنترل کیفی :

ظاهر پودر: زرد کم رنگ خشک و یکدست

قدرت ژلاتینی: مایع

رنگ و شفافیت: زرد پر رنگ مایل به قهوه ای و شفاف

عامل کشت داده شده **نتیجه رشد**

+	1
+	2
+	3
+	4

- 1-Clostridium perfringens ATCC 12924
- 2-Clostridium botulinum ATCC 25763
- 3-Streptococcus pneumoniae ATCC 6303
- 4-Enterococcus faecalis ATCC 29212

Certificate of Analysis

Cook Meat Broth

Lot No:

Net Weight:

MC-1302

Mfd:

Exp:

Composition

	<u>g/lit</u>
Heart extract	49.5
Peptone	43.5
Sodium chloride	7

Appearance

	<u>Batch Values</u>
Clearness	clear
Colour	Yellowish brown coloured
pH(at 25°C)	7.4 ± 0.2

Microorganisms

	<u>ATCC</u>	<u>Growth</u>
Clostridium perfringens	12924	+
Clostridium botulinum	25763	+
Streptococcus pneumoniae	6303	+
Enterococcus faecalis	29212	+

Directions

Suspend 10gr in 100 ml of distilled water. Mix well and allow to stand 15 min until all the meat particles are thoroughly wetted.
Autoclave (15 min, at 15 lbs pressure, 121 c).

Incubation: 24 hrs: 37° c

Result of control test is acceptable.