

## TRIPLE SUGAR IRON (TSI) AGAR ISO

Terreno differenziale in accordo a ISO 6579  
per l'identificazione delle salmonelle

### FORMULA TIPICA (g/l)

Peptone	20,000
Estratto di carne	3,000
Estratto di lievito	3,000
Sodio cloruro	5,000
Lattosio	10,000
Saccarosio	10,000
Glucosio	1,000
Ferro III citrato	0,300
Sodio tiosolfato	0,300
Agar	12,500
Rosso fenolo	0,024

### PREPARAZIONE

Il terreno, a becco di clarino, è pronto per l'uso  
pH finale 7,4 +/- 0,2.

### DESCRIZIONE

Triple Sugar Iron Agar ISO è un terreno utilizzato per l'identificazione delle salmonella, coltivati su terreni selettivi o moderatamente selettivi, in base alla fermentazione di lattosio, glucosio e saccarosio, alla produzione di idrogeno solforato e anidride carbonica. Il terreno è preparato in accordo a ISO 6579.

### IMPIEGO

Per l'esecuzione del test, seminare per infissione una provetta con un ago che ha toccato superficialmente il centro di una colonia e strisciare sul becco dopo l'infissione.

Leggere dopo 24 ore di incubazione a 37°C ed interpretare secondo i seguenti criteri:

Fondo giallo: glucosio positivo (fermentazione del glucosio)  
Fondo rosso: glucosio negativo (nessuna fermentazione del glucosio)  
Fondo nero: produzione di idrogeno solforato  
Fondo con bolle o rotture dell'agar: produzione di gas dal glucosio

Becco giallo: lattosio e/o saccarosio positivi (utilizzo del lattosio e/o saccarosio)  
Becco rosso o senza cambiamenti di colore: lattosio e/o saccarosio negativi (non utilizzo del lattosio e/o saccarosio).

Le salmonella danno le seguenti reazioni tipiche: becco rosso (alcalino), fondo giallo (acido) e nero (produzione di H<sub>2</sub>S) con gas. Poiché alcuni ceppi di *Salmonella* sono lattosio positive, la prova in TSI deve essere accompagnato da altri test di conferma (Urea, β-galattosidasi, VP, decarbossilazione lisina, indolo)

### CONTROLLO QUALITÀ DELL'UTILIZZATORE

Controllo Produttività

*E.coli* ATCC 25922: crescita, becco e fondo giallo, gas +, H<sub>2</sub>S

*S.typhimurium* ATCC 14028: becco rosso, fondo giallo, gas e H<sub>2</sub>S +

Incubazione a 37°C per 24 h

### CONSERVAZIONE

Conservare a 2-8°C al riparo della luce, in luogo asciutto. In queste condizioni Triple Sugar Iron Agar ISO è valido fino alla data di scadenza indicata in etichetta. Non utilizzare oltre questa data

### PRECAUZIONI E SICUREZZA DEGLI OPERATORI

Il prodotto qui descritto deve essere usato in laboratorio, da operatori adeguatamente addestrati, con metodi approvati di asepsi e di sicurezza nei confronti degli agenti patogeni. Sterilizzare le provette dopo il loro uso e prima dell'eliminazione come rifiuto. Consultare la Scheda di Sicurezza prima dell'uso

### **BIBLIOGRAFIA**

- ISO 6579:2002 Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection of Salmonella spp.

### **CONFEZIONI**

**552141S**

**Triple Sugar Iron Agar ISO,**

**20 provette a becco di clarino**