

## Caldo Rojo de Fenol y Sacarosa

### USO

Medio útil para la caracterización de Enterobacterias basado en su capacidad de fermentar la sacarosa.

### EXPLICACIÓN

La peptona de caseína provee la fuente de nitrógeno, vitaminas, minerales y aminoácidos esenciales para el crecimiento, y permite el desarrollo de una amplia variedad de microorganismos exigentes. El cloruro de sodio mantiene el balance osmótico del medio y el rojo de fenol actúa como indicador de pH, virando de color rojoraranja a amarillo en presencia del ácido producido por la fermentación del azúcar. La sacarosa es el carbohidrato fermentable que proporciona carbono y energía.

### FÓRMULA POR LITRO

Peptona de caseína	10.0 g	Sacarosa	5.0 g
Cloruro de sodio	5.0 g	Rojo de fenol	0.018 g

pH 7.4 ± 0.2 a 25°C

### PREPARACIÓN

#### *Método*

Suspender 20 gramos del medio en un litro de agua purificada. Mezclar bien y calentar con agitación suave hasta su completa disolución y hervir durante un minuto. Dispensar en tubos con campanas de Durham. Esterilizar en autoclave a 118°C durante 15 minutos. No sobrecalentar.

#### *Procedimiento*

1. Inocular las muestras de acuerdo a procedimientos internos de laboratorio.
2. Incubar en condiciones aeróbicas a 35 + 2°C de 18 a 48 horas con las tapas flojas.
3. Examinar los tubos para evaluar la producción de ácido y la producción de gas.

[WWW.FROGGSLAB.COM.MX](http://WWW.FROGGSLAB.COM.MX)

[ventas@froggs-lab.com.mx](mailto:ventas@froggs-lab.com.mx)

Tel: 5518010660

## CARACTERÍSTICAS


La producción de ácido y gas se describe en la siguiente tabla:

MICROORGANISMOS	ATCC	ÁCIDO	GAS
<i>Escherichia coli</i>	25922	-	-
<i>Morganella morganii</i>	8019	-	-
<i>Enterobacter aerogenes</i>	13048	+	+
<i>Proteus vulgaris</i>	8427	+	+
<i>Klebsiella pneumoniae</i>	13883	+	+
<i>Shigella flexneri</i>	12022	-	-
<i>Enterococcus faecalis</i>	29212	+	-

Expresión de resultados: Ácido: (+) Amarillo, (-) Rojo.  
 Gas: (+) Positivo, (-) Negativo

## PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

CAT. No	PRESENTACIÓN	ALMACENAMIENTO
7351	Medio deshidratado Frasco con 450 g	2-30°C
7352	Medio deshidratado Frasco con 500 g	2-30°C
7353	Medio deshidratado Sobres	2-30°C
7353C	Medio deshidratado Sobres (Cajas/20 sobres)	2-30°C
7357	Medio deshidratado Cubeta con 5 Kg	2-30°C
7357A	Medio deshidratado Cubeta con 10Kg	2-30°C
7357D	Medio deshidratado Cuñete con 25 Kg	2-30°C
7357B	Medio deshidratado Cuñete con 50 Kg	2-30°C 7355 Medio
	preparado en Tubo (Caja/10 Tubos)	2-8°C



[WWW.FROGGSLAB.COM.MX](http://WWW.FROGGSLAB.COM.MX)

[ventas@froggs-lab.com.mx](mailto:ventas@froggs-lab.com.mx)

Tel: 5518010660

## BIBLIOGRAFÍA

1. Murray, P. R., E. J. Baron, M. A. Pfaller, F. C. Tenover, and R. H. Tenover. (ed.). 1995. Manual of clinical microbiology, 6th edition. American Society for Microbiology, Washington, D.C.
2. Holt, J. G., N. R. Krieg, P. H. A. Sneath, J. T. Staley, and S. T. Williams. 1994. Bergey's manual of determinative bacteriology, 9th edition. Williams & Wilkins, Baltimore, MD.
3. Ewing, W. H. 1986. Edwards and Ewing's identification of Enterobacteriaceae, 4th edition. Elsevier Science Publishing Co., Inc., New York, NY.
4. Association of Official Analytical Chemists. 1995 official methods of analysis of AOAC Arlington, VA: Baron, E. J., L. R. Peterson, and S. M. Finegold. 1994. Bailey & Scott's diagnostic microbiology, 9th edition. Mosby-Year Book, Inc., St. Louis, MO. 5. Rogers, Ryan and Severans. Antibiotic and Chemother 5:382. 1955

**[WWW.FROGGLAB.COM.MX](http://WWW.FROGGLAB.COM.MX)**

**[ventas@frogglab.com.mx](mailto:ventas@frogglab.com.mx)**

**Tel: 5518010660**