

MASTDISCS® ID ONPG Discs

D56/D56C

Uso previsto

Per la ricerca dell'attività β -galattosidasi.

ESCLUSIVAMENTE PER USO DIAGNOSTICO *IN VITRO*

Contenuto

Un flaconcino contenente 100 dischi (D56) o una confezione di 5 cartucce (D56C), ciascuna cartuccia contenente 50 dischi.

Formulazione*

Dischi in carta da filtro di 6 mm di diametro, impregnati con concentrazioni accuratamente controllate di O-nitrofenil- β -D-galattopiranoside (ONPG).

Conservazione e validità

Conservare nella confezione originale, ben sigillata, a 2 a 8°C fino alla data di scadenza riportata sull'etichetta della confezione. Lasciare equilibrare a temperatura ambiente prima dell'apertura.

Precauzioni

Esclusivamente per uso diagnostico *in vitro*. Rispettare le precauzioni di sicurezza ed impiegare tecniche aseptiche. Deve essere utilizzato solo da personale di laboratorio opportunamente qualificato. Prima dell'eliminazione, sterilizzare tutti i materiali biologici pericolosi. Consultare la scheda di sicurezza del prodotto.

Materiali richiesti ma non forniti

Attrezzature e prodotti per analisi microbiologiche di base, per esempio: anse, supplementi selettivi MAST®, tamponi, inceneritori, termostati, ecc.. Inoltre: reagenti per indagini sierologiche e biochimiche, e supplementi (per es.: sangue).

Procedimento

1. Utilizzando una coltura pura, fresca del microrganismo in esame, preparare una sospensione di torbidità equivalente allo standard 3 di McFarland, in soluzione fisiologica salina 0,85%.
2. Utilizzando un ago o una pinzetta sterili, porre un ONPG Disc in un piccolo idoneo contenitore e aggiungere 0,5 ml di sospensione batterica.
3. Incubare a 35 a 37°C, preferibilmente in bagnomaria, e osservare ogni ora (fino a 4 ore) per verificare lo sviluppo di una colorazione gialla.
4. Proseguire l'incubazione delle provette incolori fino a 24 ore.
5. Osservare dopo 24 ore, per verificare lo sviluppo di una colorazione gialla.

Interpretazione dei risultati

Positivo - Qualsiasi sfumatura di giallo entro 4 ore. La comparsa di sfumature gialle dopo 24 ore (incolori dopo 4 ore) indica la presenza di un microrganismo a lenta fermentazione del lattosio.

Negativo - Incolore dopo 24 ore.

Controllo qualità

Verificare se sono presenti segni di deterioramento. Il controllo di qualità deve essere eseguito impiegando almeno un microrganismo che mostri una reazione positiva ed almeno un microrganismo che mostri una reazione negativa. Non utilizzare il prodotto se le reazioni con i microrganismi di controllo non sono corrette. Di seguito sono elencati alcuni ceppi per il controllo di qualità che possono essere facilmente reperiti in commercio.

Microrganismi	Risultati
<i>Citrobacter freundii</i> ATCC® 8090	Positivo
<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	Positivo
<i>Salmonella arizonae</i> ATCC® 13314	Positivo
<i>Salmonella enteritidis</i> ATCC® 13076	Negativo
<i>Proteus mirabilis</i> ATCC® 29906	Negativo

Limitazioni

Per confermare l'identificazione, si consiglia di eseguire i test biochimici e/o sierologici su colonie derivate da colture pure.

Bibliografia

La pertinente bibliografia è disponibile su richiesta.