



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Nombre del Producto	Agar inclinado de Hierro Kliger (con Urea)
Código del Producto	TV5004D

Forma del Producto	Tubo preparado, agar inclinado
Almacenamiento	2 – 25° C, en oscuridad
Volumen	9 ± 0,5 ml
Presentación	50 tubos en una caja
pH	7,4 ± 0,2
Color	Naranja rojizo, opaco
Periodo de validez	14 semanas
Uso Propuesto	Para la identificación de bacterias gram-negativas basada en la fermentación de la dextrosa y la lactosa, la hidrólisis de la urea y la producción de sulfuro de hidrógeno. Sólo para uso profesional.

Formulación típica	gramos por litro
Peptona	20,0
Dextrosa	1,0
Lactosa	10,0
Fosfato disódico	2,0
Sulfato ferroso	0,75
Cloruro sódico	5,0
Tiosulfato sódico	1,25
Urea	8,0
Rojo fenol	0,025
Agar	13,0

Técnica	Depende de los diferentes métodos. Para más información véase la información del producto
---------	--

Control de Calidad

- Control de las características generales, etiquetado e impresión
- Control de esterilidad
72 h @ 25 ± 1° C, aerobio
72 h @ 36 ± 1° C, aerobio
- Control biológico
Densidad del inóculo para especificidad: 1 ufc

Condiciones de incubación: 18 – 24 h @ 36 ± 1° C, aerobias (tapas no cerradas herméticamente)



Salmonella typhimurium
ATCC 14028

Cepa de Control	Borde superior	Pendiente	H ₂ S	Hidrólisis de urea	Formación gas
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	amarillo	amarillo	negativo	negativo	positivo
<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028	negro	rojo	positivo	negativo	positivo
<i>Proteus mirabilis</i> ATCC 29906	negro	rojo	positivo	positivo	negativo
<i>Shigella flexneri</i> ATCC 2022	amarillo	rojo	negativo	negativo	negativo

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre del Producto	Agar inclinado de Hierro Kliger (con Urea)
Código del Producto	TV5004D

Descripción

El agar oblicuo de hierro Kliger con urea es un agar diferencial para la identificación de *Enterobacteriáceas* basado en una utilización doble de azúcar, la descomposición de la urea y la producción de sulfuro de hidrógeno. Si sólo se utiliza la glucosa contenida en baja concentración (0,1%), se produce alcalinización del agar en 18 horas en la zona de la pendiente, mientras que se mantiene la coloración amarilla del borde superior. En el caso de que se utilice a la vez la lactosa presente a una mayor concentración (1%), se mantiene también en la pendiente el cambio de color a amarillo del indicador. La formación de H₂S puede reconocerse en función del color negro del borde, y la formación de gas a partir de la glucosa en la aparición de burbujas o grietas en el agar. Para distinguir mejor entre las especies de *Salmonella* y de *Proteus*, el agar también se modificó mediante la adición de urea. La actividad ureasa se caracteriza por la coloración roja homogénea de todo el agar¹.

Técnica

Depositar material de la colonia en la pendiente con una aguja de inoculación, luego atravesar el borde superior. Frotar el material depositado en la pendiente e incubar en condiciones aerobias durante 18 horas a 36 ± 1° C.

IMPORTANTE: Suficiente ventilación es esencial para que se produzcan las reacciones. ¡Coloque los tornillos de la tapa sin apretarlos!

Reacciones típicas de las Enterobacteriáceas seleccionadas

Género / Especie	Glucosa	Lactosa	Gas	H ₂ S	Ureasa
<i>Escherichia coli</i>	+	+	+	-	-
Especies de <i>Shigella</i>	+	-	-	-	-
Especies de <i>Salmonella</i> ^a	+	-	+	+	-
<i>Salmonella</i> Typhi	+	-	-	(+)	-
<i>Salmonella</i> Paratyphi A	+	-	+	-	-
<i>Citrobacter freundii</i>	+	±	+	+	-
Especies de <i>Klebsiella</i>	+	+	+	-	+
Especies de <i>Enterobacter</i>	+	+	+	-	±
<i>Proteus vulgaris</i>	+	-	+	+	+
<i>Proteus mirabilis</i>	+	-	+	+	+
<i>Morganella morganii</i>	+	-	(+)	-	+
<i>Serratia marcescens</i>	+	-	-	-	-

^a serovariantes más frecuentes

+ > 90 % positivas

- > 10 % positivas

± 11-89% positivas

() reacción débil

Bibliografía

1. Burckhardt, F. (Publ.) (1992) "Mikrobiologische Diagnostik". G. Thieme Verlag, Stuttgart.