



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Nombre del Producto	Caldo Lisina Descarboxilasa (Taylor)
Código del Producto	TV5028N

Forma del Producto	Tubo preparado
Almacenamiento	2 – 12° C, en oscuridad
Volumen	6 ± 0,5 ml
Presentación	50 tubos en una caja
pH	6,8 ± 0,2
Color	Violeta perla, transparente
Periodo de validez	32 semanas
Uso Propuesto	Medio para la diferenciación de las <i>Enterobacteriaceae</i> , en especial para las especies de <i>Salmonella</i> . Sólo para uso profesional.
Técnica	Depende de los diferentes métodos. Para más información véase la información del producto

Formulación típica	gramos por litro
Clorhidrato de L-lisina	5,0
Extracto de levadura	3,0
Glucosa	1,0
Púrpura de bromocresol	0,015



Salmonella Typhimurium
ATCC 14028

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

Cepa de Control	Crecimiento
<i>Salmonella Typhimurium</i> ATCC 14028 <i>Proteus vulgaris</i> ATCC 8427	Medio violeta, lisina-descarboxilasa-positivo. Medio amarillo, lisina-descarboxilasa-negativo.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre del Producto	Caldo Lisina Descarboxilasa (Taylor)
Código del Producto	TV5028N

Descripción

Con el caldo lisina descarboxilasa según Taylor pueden diferenciarse las especies de *Salmonella* y algunas otras Enterobacteriáceas mediante una reacción bioquímica. El aminoácido L-lisina es descarboxilado con la formación de la amina cadaverina y la liberación de CO₂. Esta reacción alcalina compensa la acidificación del medio causada por la utilización de glucosa y el color violeta se mantiene estable. En el caso de las Enterobacteriáceas lisina-decarboxilasa negativas, no se produce esta contrarreacción y la acidificación del medio cambia el indicador de color a amarillo.

En la modificación de Taylor, está ausente la peptona contenida originalmente porque inducía la aparición de resultados falso positivos². Bacterias como *Citrobacter freundii* utilizaban la peptona como fuente de nitrógeno, producían álcalis y, por tanto, enmascaraban la ausencia de lisina descarboxilasa. Además de esta ventaja, también se demostró que el medio era más fácil de evaluar y tampoco era necesario ya incubar en condiciones anaerobias cubriendo con una capa de parafina.

Técnica

Inocular tubos de ensayo con un pequeño inóculo de la bacteria que se está investigando e incubar durante 24 horas a 36 ± 1° C.

Reacciones típicas de las Enterobacteriáceas seleccionadas

Género / Especie	Lisina-decarboxilación
<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>Serratia marcescens</i>	±

^a serovariantes más frecuentes

+ reacción positiva

- reacción negativa

± reacción variable

Bibliografía

1. DIN EN ISO 6579:2002. Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren zum Nachweis von *Salmonella* spp.
2. Taylor, W.I. (1961) Appl. Microbiol. 9, 487-490.