

Surtido de cepas microbianas para prácticas de microbiología

Cultivo activo: conservar a 4°C durante un período máximo de 15 días desde la fecha de envío.

Formato liofilo: seguir las instrucciones adjuntas para su reconstitución. El periodo de garantía de los liofilos es de 30 días desde la fecha de recepción del producto.

Cepa	Características	Medio	Tª (°C)
<i>Bacillus</i> sp. CECT 40	Bacteria Gram positiva de morfología bacilar y que produce endosporas	2	30
<i>Mycobacterium phlei</i> CECT 3009	Bacteria Gram positiva. Bacilos finos no esporulados. Control positivo en la tinción de ácido alcohol resistencia	2	37
<i>Micrococcus luteus</i> CECT 245	Bacteria Gram positiva cuyas células esféricas (cocos) se agrupan en tétradas. Pigmento amarillo no difusible	2	30
<i>Staphylococcus epidermidis</i> CECT 231	Bacteria Gram positiva, de morfología cocoide, cuyas células se agrupan en racimos irregulares. Ureasa positiva	2	37
<i>Carnobacterium maltaromaticum</i> CECT 4134	Bacteria Gram positiva. Bacilos, solos o en parejas. Catalasa y oxidasa negativo	2	30
<i>Escherichia coli</i> CECT 101	Bacteria Gram negativa de morfología bacilar y anaerobia facultativa. En medio de Kligler fermenta glucosa y lactosa y produce gas. Positiva para la producción de indol y la prueba del rojo de metilo	2	37
<i>Citrobacter freundii</i> CECT 401	Bacteria Gram negativa con morfología bacilar. Fermenta lactosa, produce sulfhídrico y es ureasa negativa	2	37
<i>Serratia marcescens</i> CECT 159	Bacteria Gram negativa con fermentación butanodiólica y Voges Proskauer positiva. Pigmento rojo (prodigiosina)	2	26
<i>Pseudomonas fluorescens</i> CECT 378	Bacteria Gram negativa de morfología bacilar (bacilos cortos y finos), móvil y oxidasa positiva. Pigmento fluorescente	2	26
<i>Hannaella luteola</i> CECT 1109	Levadura con morfología típica (de tamaño mayor que las bacterias), para la observación de formas gemantes y cápsulas	63	26

Medio 2. Nutrient Agar II

Extracto de carne 1 g
 Extracto de levadura 2 g
 Peptona 5 g
 NaCl 5 g
 Agua destilada 1 L

Medio 63. Agar Malta

Extracto de malta 20 g
 Glucosa 20 g
 Micopeptona 1 g
 Agua destilada 1 L

Ajustar el pH a 7,2.

Para los medios sólidos añadir 15 g de agar.

Para más información sobre los medios de cultivo consulte la ficha de la cepa en el catálogo on-line (www.uv.es/cect)