

● CHROMagar™
B.cereus



For detection and enumeration
of *Bacillus cereus* group

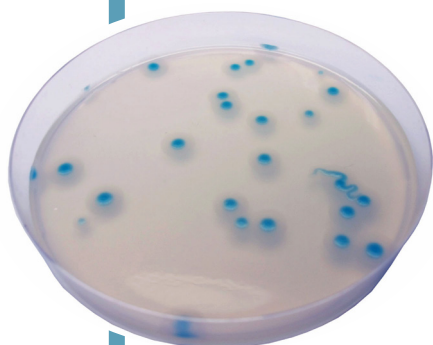


Plate Reading

- *Bacillus cereus* group
→ blue with white halo
- Other *Bacillus*
→ blue, colourless, or inhibited
- Gram negative bacteria
→ inhibited
- Yeast and moulds
→ inhibited

For detection and enumeration of *Bacillus cereus* group

Background

Bacillus cereus is a spore-forming bacterium that can be frequently isolated from soil and some food and which produces toxins. These toxins can cause two types of illness: one type characterized by diarrhea (long incubation, 8-16 hours) and the other by nausea and vomiting (short incubation, 1-6 hours).

The short-incubation form is most often associated with rice dishes that have been cooked and then held at warm temperatures for several hours.

Long-incubation *B. cereus* food poisoning is frequently associated with meat or vegetable-containing foods, after cooking. The bacterium has been isolated from dried beans and cereals, and from dried foods such as spices, seasoning mixes and potatoes.

The short-incubation or emetic form of the disease is diagnosed by the isolation of *B. cereus* from the incriminated food. The long-incubation or diarrheal form is diagnosed by isolation of the organism from stool and food.

Medium Performance

1 EASY READING AFTER ONLY 24H

24h Incubation at 30°C.

The intense blue colored colonies on a translucent agar facilitates the reading compared to Mannitol based agar which displays red colonies on pink agar.

2 SIMPLICITY

Contrary to MYP or Mossel agar, there is no need to add the Egg yolk emulsion.

3 HIGHLY SENSITIVE & SPECIFIC FOR CEREUS GROUP

compared to MYP or Mossel agar.

The classical MYP or Mossel agar rely on the inability of *B.cereus* to utilise the mannitol, which renders the plate reading difficult in the presence of abundant flora. CHROMagar B.cereus, owe to the chromogenic technology, overcomes this difficulty.

4 BETTER SELECTIVITY & RECOVERY COMPARED TO CLASSICAL MEDIA

compared to classical medium agar.

5 LONGER PREPARED PLATE SHELF LIFE

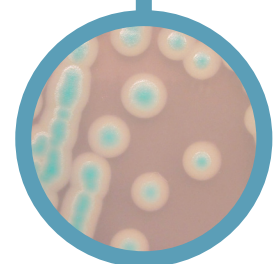
compared to MYP and Mossel agar which are only 5 days shelflife.

Medium Description

Powder Base CHROMagar B.cereus base	Total	33.3 g/L
	Agar	15.0
+ CHROMagar B.cereus Supplement (included in the pack)	Peptone and yeast extract	8.0
	NaCl	10.0
	Chromogenic mix	0.3
	Storage at 15/30°C - pH: 6.8 +/-0.2	
	Shelf Life	2 years
	Specific Powder supplement	3.0 g/L
	Storage at 2/8°C	
	Aspect: Powder Form	
	Shelf Life	2 years

Usual Samples	Food and environmental samples
Procedure	Direct Streaking. Incubation 18-24h at 30°C Aerobic conditions.

Scientific Publications on this product: available on www.CHROMagar.com
Please read carefully the instructions for use (IFU document) available on www.CHROMagar.com



Quality Control Strains

B. cereus ATCC®14579 blue with white halo
B. subtilis ATCC®23857 inhibited
E. coli ATCC®25922 inhibited

ATCC® is a registered trademark of the American Type Culture Collection

Order References

Please use these product references when contacting your local distributor:

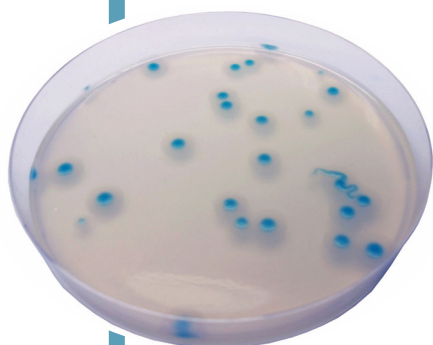
5000 ml pack BC732
 (Product = base powder (B) + supplement (S))

Manufacturer: CHROMagar
 4 place du 18 juin 1940 75006 Paris - France
 Email: CHROMagar@CHROMagar.com
 Website: www.CHROMagar.com
 Find your nearest distributor on
www.CHROMagar.com/contact

● CHROMagar™ B.cereus



Para la detección y enumeración
del grupo *Bacillus cereus*



Lectura de placa

- Grupo *Bacillus cereus*
→ azul con halo blanco
- Otros *Bacillus*
→ azules, incoloros, inhibidos
- Bacterias Gram negativas
→ inhibidas
- Levaduras y mohos
→ inhibidos

Para la detección y enumeración del grupo *Bacillus cereus*

Antecedentes

Bacillus cereus es una bacteria formadora de esporas que se encuentra en el suelo y en algunas comidas y que produce toxinas. Estas toxinas pueden provocar dos tipos de enfermedad: un tipo que se caracteriza por causar diarrea (incubación larga, 8-16 horas) y el otro por causar náuseas y vómitos (incubación corta, 1-6 horas).

El tipo de incubación corta se asocia con platos de arroz cocinados y mantenidos a temperaturas cálidas durante varias horas.

La intoxicación alimentaria por *B.cereus* de incubación larga se asocia frecuentemente con comidas que contienen carne o verdura, una vez cocinadas. Esta bacteria se ha aislado en frijoles secos, cereales y en alimentos deshidratados, como las especias, mezclas de condimentos y patatas. La enfermedad de incubación corta o emética se diagnostica mediante el aislamiento de *B.cereus* en los alimentos implicados. La enfermedad de incubación larga o diarrea se diagnostica mediante el aislamiento del organismo en heces y comida.

Rendimiento del medio

1 LECTURA FÁCIL TRAS SOLO 24H

Incubación 24h a 30°C

Las colonias de color azul intenso en el agar translúcido facilitan la lectura en comparación con el agar Manitol, que presenta colonias rojas en un agar rosa.

2 SIMPLICIDAD

En comparación con el Agar MYP o Mossel.

El agar clásico MYP o Mossel se basa en la incapacidad del *B.cereus* para catabolizar el manitol, lo que hace que la lectura de la placa sea difícil en presencia de flora abundante. CHROMagar B.cereus supera esta dificultad gracias a la tecnología cromogénica.

3 MEJOR SELECTIVIDAD Y RECUPERACIÓN

en comparación con los medios de agar clásicos.

4 MAYOR VIDA ÚTIL DE PLACAS PREPARADAS

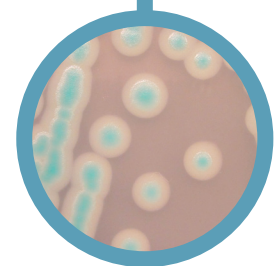
en comparación con el agar MPY o Mossel, que tiene una vida útil de sólo 5 días.

Descripción del medio

Base en polvo base CHROMagar B.cereus	Total 33.3 g/L
	Agar 15.0
	Peptona y extracto de levadura 8.0
	NaCl 10.0
	Mezcla cromogénica 0.3
	Almacenamiento a 15/30°C - pH: 6.8 +/-0.2
	Vida útil..... 2 años
Suplemento CHROMagar B.cereus (incluido en el envase)	Suplemento específico en polvo..... 3.0 g/L
	Almacenamiento a 2/8°C
	Aspecto: en polvo
	Vida útil 2 años

Muestras habituales	comida y muestras medioambientales
Procedimiento	Siembra directa. Incubación 18-24h a 30°C Condiciones aeróbicas

Publicaciones científicas sobre este producto disponibles en www.CHROMagar.com
Por favor lea cuidadosamente las instrucciones de uso (documento IFU) disponibles en www.CHROMagar.com



Cepas de Control de calidad

B. cereus ATCC®14579 azul con halo blanco
B. subtilis ATCC®23857inhibida
E. coli ATCC®25922.....inhibida

ATCC® es una marca registrada de la American Type Culture Collection

Información para hacer pedidos

Gracias por utilizar las siguientes referencias al consultar a su distribuidor :

Envase de 5000ml.....BC732

(Producto = Base en polvo (B) + suplemento (S))

Fabricante: CHROMagar

4 place du 18 juin 1940 75006 Paris - France

Email: CHROMagar@CHROMagar.com

Sitio web: www.CHROMagar.com

Encuentre su distribuidor más cercano en:

www.CHROMagar.com/contact