

продуцирующих желатиназу, обесцвечивают полоску в течение 1сут. При отрицательных результатах посева оставляют в термостате до 7 сут.

Положительный контроль – *Proteus mirabilis* 3177; *P. vulgaris* 24a; *Morganella morganii* 417.

Отрицательный контроль – *Yersinia enterocolitica* № 134.

Предлагаемый производственный штамм не должен разжижать желатин.

Примечание

Приготовление желатиновой питательной среды. Среда предназначена для определения желатиназы.

Состав среды:

- Бульон Хоттингера 1000 мл
- Желатин пищевой высшего сорта 100,0 г

Желатин вносят в бульон для набухания на 1,5 – 2 ч, нагревают на водяной бане при 40 – 50 °С до полного расплавления. Устанавливают pH 7,2. При необходимости среду фильтруют или осветляют с помощью суспензии куриных яиц (2 яйца, размешанных в двойном объеме холодной воды очищенной, вносят в среду, нагревают до свертывания белка, затем снова фильтруют). Разливают в пробирки по 8 – 9 мл. Стерилизуют при температуре 112 °С в течение 30 мин. Готовая среда имеет желтовато-коричневый цвет.

3.2. Тест на продукцию протеазы

У некоторых видов патогенных бактерий продукция протеазы является одним из факторов патогенности.

О продукции протеазы судят по образованию прозрачных зон гидролиза вокруг посевов в агаре, содержащем казеин. Испытуемую культуру засевают штрихом в чашки с казеиновым агаром и инкубируют в термостате при температуре (37±1) °С в течение 18 ч. По окончании инкубации в чашки наливают 5 мл 5 % раствора трихлоруксусной кислоты (ТХУ) и наблюдают в течение 3 мин за появлением прозрачных зон гидролиза вокруг посевов в агаре.

Положительный контроль – *V.cholerae* не-01 № Р-9741.