

в стерильных герметичных контейнерах (флаконах).

Мясопептонный агар (МПА)

- | | |
|---------------------------|------------|
| • Пептон | 10,0 г |
| • Натрия хлорид | 5,0 г |
| • Мясная вода | 300–500 мл |
| • Агар микробиологический | 13–20 г |

В мясную воду вносят 10 г пептона и 5 г натрия хлорида, кипятят на слабом огне при постоянном помешивании до полного растворения добавленных ингредиентов. Приготовленный бульон фильтруют, устанавливают рН 7,2–7,4 и добавляют измельченный агар в количестве, зависящем от его качества и назначения среды. После добавления агара среду кипятят на слабом огне при постоянном перемешивании до полного растворения агара. Разливают в пробирки и флаконы, стерилизуют при температуре 120 °С в течение (20 ± 1) мин. После стерилизации среда, остывая, уплотняется.

Срок хранения готовой среды (рН 7,3 ± 0,2) 6 мес при температуре от 2 до 8 °С или не более 1 мес при температуре от 18 до 25 °С.

Мясопептонный бульон (МПБ)

- | | |
|-----------------|----------|
| • Пептон | 10,0 г |
| • Натрия хлорид | 5,0 г |
| • Мясная вода | 1000 мл. |

В мясную воду вносят 10 г пептона и 5 г натрия хлорида, кипятят на слабом огне при постоянном помешивании до полного растворения добавленных ингредиентов. Приготовленный бульон фильтруют, устанавливают рН 7,2–7,4 и разливают в пробирки и флаконы. Стерилизуют при температуре 120 °С в течение (20 ± 1) мин. Срок хранения питательной среды 6 мес при температуре от 2 до 8 °С или не более 1 мес при температуре от 18 до 25 °С.

Примечание

Приготовление мясной воды (1:2).