

## Caldo Rappaport

**Presentación:** Tubos 10ml, uso in vitro

**Características Físicas**

- **Apariencia:** transparente
- **Color:** azul
- **pH:** 5.1 ± 0.2

**Uso:**

El caldo Rappaport es un medio selectivo de enriquecimiento usado para la detección de *Salmonella* en muestras de alimentos y muestras ambientales.

**Incubación:** 26 ± 2 horas a 35°C en atmósfera aeróbica.

**Control de esterilidad:**

Incubadas a 35°C por 48 horas: No hubo desarrollo bacteriano  
Incubadas a 20°C por 96 horas: No hubo desarrollo bacteriano

**Control de Calidad:**

| Organismo                     | ATCC  | Turbidez      | Recuperación               |
|-------------------------------|-------|---------------|----------------------------|
| <i>Salmonella typhimurium</i> | 14028 | Fuerte        | Buena a Excelente          |
| <i>Salmonella enteritidis</i> | 13076 | Fuerte        | Buena a excelente          |
| <i>Escherichia coli</i>       | 25922 | Nulo a escaso | Inhibición parcial a total |

**Almacenamiento:** 10 a 25°C, hasta su vencimiento.



## INSUMOLAB

Capitán Orella 2375  
Ñuñoa - Santiago  
E-mail:ventas@insumolab.cl

---

### Descripción:

El caldo Rappaport-Vassiliadis es un medio de enriquecimiento selectivo utilizado después de un enriquecimiento preliminar de la muestra en un medio de pre-enriquecimiento.

Su uso se ha aprobado en el análisis de leche y productos lácteos, productos con carne de vacuno cruda y alimentos con alto nivel de contaminación.

La triptona es una fuente de carbono y nitrógeno para los requisitos generales de crecimiento. El cloruro de magnesio eleva la presión osmótica en el medio. El verde malaquita inhibe los organismos diferentes de *Salmonella*. El pH bajo del medio ( $5,1 \pm 0,2$ ), junto a la presencia de verde malaquita y alta concentración de cloruro de magnesio, facilitan el aislamiento de *Salmonella spp.*

### Composición (en gramos por litro):

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Bacto Tryptona                | 4.54 g  |
| Cloruro de sodio              | 7.2 g   |
| Fosfato monopotásico          | 1.45 g  |
|                               |         |
| Oxalato de verde de Malaquita | 0.036 g |
| Cloruro de magnesio, anhidro  | 13.4 g  |

### Siembra:

Inocular 10 ml de caldo Rappaport con 0.1 ml del caldo de enriquecimiento primario el cual ha sido incubado por 20-24 hrs. Incubar por  $26 \pm 2$  horas a  $41.5^{\circ}\text{C}$  en aerobiosis

### Interpretación o lectura de resultados:

Después de la incubación, se puede detectar crecimiento por el aspecto lechoso del medio o por la turbidez. Dado que un medio transparente no siempre es un resultado negativo de crecimiento bacteriano, se debe realizar siempre un subcultivo en medios sólidos, como por ejemplo en Brilliant Green Agar, Hecktoen enteric agar, XLD Agar u otros medios para *Salmonella* adecuados.

Incubar a  $35 \pm 2^{\circ}\text{C}$  durante 18 – 24 h o más en caso necesario.

Las colonias presuntivas obtenidas en los medios sólidos deben someterse a pruebas bioquímicas y serológicas adicionales para su identificación.

### Destrucción y desinfección:

Es responsabilidad de cada laboratorio la adecuada gestión de sus desechos, según protocolo interno o mediante terceros que garanticen su adecuado tratamiento, cumpliendo las normativas vigentes.

### Bibliografía:

- ✓ Rappaport, F., N. Konforti, and B. Navon. 1956. A new enrichment medium for certain salmonellae. *J. Clin. Pathol.* 9:261-266.



## INSUMOLAB

Capitán Orella 2375

Ñuñoa - Santiago

E-mail:ventas@insumolab.cl

- ✓ Vassiliadis, P., D. Trichopoulos, A. Kalandidi, and E. Xirouchaki. 1978. Isolation of salmonellae from sewage with a new procedure of enrichment. *J. Appl. Bacteriol.* 44:233-239.
- ✓ Peterz, M., C. Wiberg, and P. Norberg. 1989. The effect of incubation temperature and magnesium chloride concentration on growth of salmonella in home-made and commercially available dehydrated Rappaport-Vassiliadis broths. *J. Appl. Bacteriol.* 66:523-528.
- ✓ International Dairy Federation. 1995. Milk and milk products: detection of Salmonella. IDF Standard 93B: 1005. Brussels, Belgium.
- ✓ Andrews, W. H., G. A. June, P. S. Sherrod, T. S. Hammack, and R. M. Amaguana. 1995. *Salmonella*. p. 5.01-5.20. In: *FDA bacteriological analytical manual*, 8th ed. AOAC International, Gaithersburg, MD.
- ✓ Andrews, W. H. (ed.). 1995. *Microbial methods*, p.1-119. In *Official methods of analysis of AOAC International*, 16th ed. AOAC International, Arlington, VA.
- ✓ Kist, M., et al. 2000. Infektionen des Darms. In: Mauch, H., Lüttiken, R., and S. Gatermann (eds.): *MiQ - Qualitätsstandards in der mikrobiologisch-infektiologischen Diagnostik*, vol. 9. Urban & Fischer, Munich, Germany.
- ✓ Bockemühl, J. 1992. *Enterobacteriaceae*. In: Burkhardt, F. (ed.). *Mikrobiologische Diagnostik*. Thieme Verlag, Stuttgart, New York.