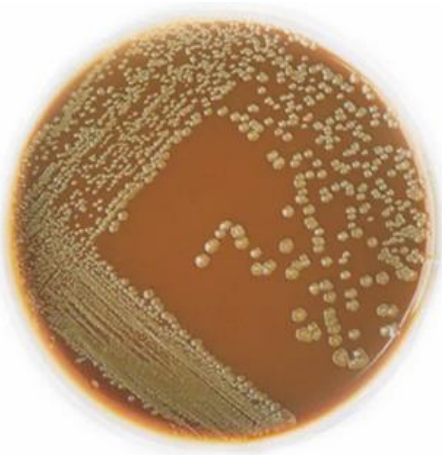


# شکلات آگار

## Chocolate Agar

کاتالوگ نامبر : BC70134



شکلات آگار اساساً همان بلادآگار است با این تفاوت که در حین آماده سازی، گلبول های قرمز وقتی در حدود ۸۰ درجه به پایه ی آگار مذاب اضافه می شوند لیز می شوند. در نتیجه، لیز سلولی مواد مغذی داخل سلولی مانند هموگلوبین، همین یا فاکتور X و کوآنزیم نیکوتین آمید آدنین دی نوکلئوتید NAD یا فاکتور V را در آگار آزاد می کند که توسط باکتری های سختگیر استفاده می شود. لیز گلبول های قرمز زمانی که آماده می شود رنگ قهوه ای شکلاتی به محیط می دهد که نام محیط از آن گرفته شده است. شایع ترین پاتوژن های باکتریایی که برای رشد به این محیط غنی شده نیاز دارند عبارتند از نایسریا گونوروا و گونه های مختلف هموفیلوس.

### مواد تشکیل دهنده:

15 g/L	Agar
10 g/L	Meat extract
10 g/L	Peptone
5 g/L	Sodium chloride
7.3±0.2 (25 °C)	pH

### کاربردها:

تست های کشاورزی، بالینی، محیط زیست، غذا و نوشیدنی، میکروبیولوژی و تحقیقاتی

**تفسیر نتایج:** مبنای تفسیر کشت های صورت گرفته بر روی شکلات آگار بر اساس مشاهده کلنی های رشد کرده باکتری ها و نوع همولیز صورت گرفته توسط این باکتری ها می باشد.