



# لاکتوز برات

## Lactose broth

کاتالوگ نامبر : Ns15285

لاکتوز برات یک محیط غیرانتخابی است. این محیط در سال ۱۹۶۱ توسط نورث برای جداسازی و شناسایی سالمونلا از مواد غذایی طراحی شد. در این محیط عصاره گوشت و پپتون، نیتروژن، ترکیبات کربن دار، ویتامین ها و اسیدهای آمینه را برای میکروارگانیسم ها فراهم می کنند. لاکتوز قند مورد نیاز تخمیر را فراهم می کند. این محیط در حال حاضر بیشتر برای استفاده در روش های کیفی برای تشخیص کلی فرم ها در آب، غذا، محصولات لبنی و همچنین به عنوان یک محیط کشت اولیه برای سالمونلاها و به طور کلی در مطالعه تخمیر لاکتوز باکتری ها استفاده می شود.

### مواد تشکیل دهنده:

5.0 g/L	lactose
3.0 g/L	meat extract
5.0 g/L	peptone
6.9±0.2 (25 °C)	pH

### کاربردها:

کشاورزی، آزمایش بار زیستی، آزمایش بالینی، محیط زیست، غذا و نوشیدنی، آزمایش پاتوژن، داروسازی، پایش آب میکروبیولوژی

### تفسیر نتایج:

در صورت تشکیل گاز در لوله دورهام و ایجاد کدورت در محیط احتمال وجود کلی فرم ها مانند اشرشیاکلی در نمونه مورد آزمایش وجود دارد. برای تشخیص دقیق باید تست های تکمیلی انجام شود.