



مک کانکی برات

MacConkey Broth

کاتالوگ نامبر : SD70144

مک کانکی برات یک محیط غنی سازی شده برای کلی فرمها است که در قرن گذشته، نسخه اصلی آن ساخته شده است ابتدا از تورنوسل به عنوان نشانگر تولید اسید از لاکتوز طی مسیر تخمیر استفاده می شد سپس با فنل رد برای تشخیص آسانتر و دقیق تر جایگزین شد ولی پس از پیشرفت های دانش فیزیولوژی باکتریایی مشخص شد که فنل رد بر روی کلی فرمها به ویژه برخی از سویه های اشریشیاکلی تاثیر مهارکنندگی دارد به همین دلیل با بروموکرزول جایگزین شد و همچنین به جای صفرای گاو از نمک های صفراوی استفاده شد. این محیط حاوی لاکتوز است که در صورت تجزیه، اسید و گاز تولید می کند، گاز تشکیل شده در لوله های دوره های جمع آوری می شود و تولید اسید توسط نشانگر بروموکرزول تشخیص داده می شود که رنگ محیط از بنفش به زرد تغییر می کند. نمک های صفرای از رشد میکروارگانیسم های گرم مثبت جلوگیری می کنند.

مواد تشکیل دهنده:

5.0 g/L	bile salts
0.01 g/L	bromoresol purple
10.0 g/L	lactose
20.0 g/L	peptone
5.0 g/L	sodium chloride
7.4±0.2 (25 °C)	pH

کاربردها:

کشاورزی، بالینی، زیستی محیطی، غذا و نوشیدنی، نظارت بر آب، میکروبیولوژی

تفسیر نتایج:

نمک های صفراوی باعث رشد چندین گونه از باکتری های روده می شود و از رشد باکتری هایی که در روده ساکن نیستند، جلوگیری می کند. تغییر رنگ از بنفش به زرد نشان دهنده رشد یک باکتری تخمیرکننده لاکتوز و مقاوم به صفرا مانند اشریشیاکلی است. آرگانیسم های غیر تخمیرکننده لاکتوز مانند سالمونلا و شیگلا بر ظاهر محیط تأثیری ندارند.