

TÀI LIỆU KỸ THUẬT

BacterContact™ Tryptic Soy Agar

12007 / 4109007

1 MỤC ĐÍCH

BacterContact™ Tryptic Soy Agar là một môi trường dinh dưỡng phổ biến phù hợp cho nhiều mục đích sử dụng. Giá trị dinh dưỡng của TSA có thể được sử dụng cho sự phát triển và phân lập của cả vi khuẩn hiếu khí và kỵ khí và để tạo điều kiện cho sự phát triển của các vi sinh vật “khó tính” nhất. Đổ vào đĩa hoặc trên dải, TSA rất hữu ích trong các thử nghiệm nhanh để kiểm tra sự nhiễm bẩn của các bề mặt. Ngoài ra, TSA (Tryptic Soy Agar), công thức này tương ứng với môi trường tham chiếu được sử dụng để đánh giá năng suất và tiêu chí chọn lọc của tiêu chuẩn ISO 11133.

Thành phần tiêu biểu tương ứng với thành phần được xác định trong Dược điển Hoa Kỳ và EU.

2 NGUYÊN TẮC

Tryptone và Papaic digest from soya tạo môi trường tăng trưởng tối ưu, cung cấp protein và carbohydrate, tạo điều kiện cho sự phát triển của hầu hết các vi sinh vật khó tính hoặc không khó tính.

Natri clorua duy trì cân bằng thẩm thấu.

3 THÀNH PHẦN

Trong một lít môi trường :

Tryptone:	15,0 g
Papaic digest of soybean meal:	5,0 g
Sodium chloride:	5,0 g
Bacteriological agar:	15,0 g

pH của môi trường chuẩn bị sẵn 25 °C: 7.1 - 7.5.

Các thành phần có thể điều chỉnh để đạt hiệu suất tối ưu.

4 HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Làm khô các đĩa thạch trong tủ ấm, mở hé nắp.
- Cấy mẫu: Nhỏ 0,1 mL mẫu thử và các mẫu pha loãng lên bề mặt đĩa, sau đó dùng que cấy tam giác vô trùng để trải đều.
- Ủ theo tiêu chuẩn tham chiếu áp dụng:
 - 30-35°C trong 72 ± 6 giờ (theo NF EN ISO 21149).
 - 30-35°C trong 48 đến 72 giờ (theo NF EN ISO 18415).

Trang 1

• 30-35°C: Tối đa 3 ngày đối với vi khuẩn và tối đa 5 ngày đối với nấm men và nấm mốc (theo các Dược điển).

5 KẾT QUẢ

- Sau khi ủ, quan sát sự phát triển của vi khuẩn.
- Khi thực hiện đếm khuẩn lạc, chỉ giữ lại các đĩa có từ 30 đến 300 khuẩn lạc

6 KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG

Kiểm tra	Thông số kỹ thuật
Cảm quan	Trong, vàng nhạt
pH	7.1 - 7.5
Thể tích rót(ml)	13.5 ± 0.2

Kiểm tra	Điều kiện ủ	Đặc tính kỹ thuật
Kiểm tra độ vô trùng	30 – 35°C / 7 ngày	Không mọc

Thử nghiệm khả năng phá triển(GPT) Chủng vi sinh vật	Nồng độ cấy	Điều kiện ủ	Đặc tính kỹ thuật
<i>Staphylococcus aureus</i> (WDCM 00032)	10-100 CFU	33 - 35°C/48h	PR ≥ 50%
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> WDCM 00026 (ATCC 9027)	10-100 CFU	33 - 35°C/48h	PR ≥ 50%
<i>Bacillus cereus</i> WDCM 00001 (ATCC 11778)	10-100 CFU	33 - 35°C/48h	PR ≥ 70%
<i>Bacillus subtilis ssp. spizizenii</i> WDCM 00003 (ATCC 6633)	10-100 CFU	33 - 35°C/48h	PR ≥ 70%
<i>Escherichia coli</i> WDCM 00012(ATCC 6538)	10-100 CFU	33 - 35°C/48h	PR ≥ 70%
<i>Listeria monocytogenes</i> WDCM 00021 (ATCC 13932)	10-100 CFU	33 - 35°C/48h	PR ≥ 70%
<i>Staphylococcus aureus</i> (WDCM 00034)	10-100 CFU	33 - 35°C/48h	PR ≥ 70%

7 BẢO QUẢN

Môi trường đồ đĩa: 2 - 25°C.

Hạn sử dụng: 04 tháng kể từ ngày sản xuất

(*) Giá trị chuẩn được xác định trong các điều kiện chuẩn bị tiêu chuẩn, theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

8 ĐÓNG GÓI

Tên sản phẩm	Mã sản phẩm	Đóng gói
BacterContact™ Tryptic Soy Agar	12007 / 4109007	10 x 10 đĩa

Trang 2

CÔNG TY TNHH THIẾT BỊ KHOA HỌC LABONE

★ Số 228/13/3 Nguyễn Thị Lăng, Củ Chi, Hồ Chí Minh, Việt Nam.

🇺🇸 No. 82 Wendell Ave, Pittsfield, MA 01201, United states.

MST 0312088377

🌐 labone.com.vn

☎ + (084) 0978 782 147

✉ info@labone.vn

☎ +1339 208 0611

✉ usa@labone.vn

9 THAM KHẢO

NF EN ISO 9308-1. Septembre 2000. Qualité de l'eau. Recherche et dénombrement des *Escherichia coli* et des bactéries coliformes. Partie 1 : Méthode par filtration sur membrane.

NF EN 15784. Décembre 2009. Aliments des animaux. Isolement et dénombrement des souches de *Bacillus* spp. présumées.

NF EN ISO 11930. Juin 2012. Cosmétiques - Microbiologie - Évaluation de la protection antimicrobienne d'un produit cosmétique.

NF EN ISO 11133. Juillet 2014. Microbiologie des aliments, des aliments pour animaux et de l'eau - Préparation, production, stockage et essais de performance des milieux de culture (Tirage 2 (2016-01-01)).

NF EN ISO 21150. Février 2016. Cosmétiques. Microbiologie. Détection d'*Escherichia coli*.

NF EN ISO 22717. Février 2016. Cosmétiques. Microbiologie. Recherche de *Pseudomonas*

aeruginosa. NF EN ISO 22718. Février 2016. Cosmétiques. Microbiologie. Détection de *Staphylococcus aureus*.

ISO 9308-1. Septembre 2014. Qualité de l'eau - Dénombrement des *Escherichia coli* et des bactéries coliformes - Partie 1 : méthode par filtration sur membrane pour les eaux à faible teneur en bactéries.

NF EN ISO 22964. Juin 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la détection de *Cronobacter* spp..

NF EN ISO 11731. Juillet 2017. Qualité de l'eau. Dénombrement des *Legionella*.

NF EN ISO 18415. Août 2017. Cosmétiques. Microbiologie. Détection des micro-organismes spécifiés et non spécifiés.

NF EN ISO 21149. Août 2017. Cosmétiques. Microbiologie. Dénombrement et détection des bactéries aérobies mésophiles.

Pharmacopée Européenne. Chapitre 2.6.13. Contrôle microbiologique des produits non stériles : Recherche de microorganismes spécifiés.

10 THÔNG TIN BỔ SUNG

Thông tin được cung cấp trên nhãn được ưu tiên hơn các công thức hoặc hướng dẫn mô tả trong tài liệu này và có thể sửa đổi bất cứ lúc nào mà không cần cảnh báo.

Mã tài liệu: TRYPTIC SOY AGAR TSA_VN
Ngày tạo: 06-2025
Cập nhật: 04-2026

Nguyên nhân cập nhật: hệ thống