

не более 1 мес при температуре от 18 до 25 °С.

Примечание

а) Приготовление печеночного экстракта с содержанием аминного азота (0,050±0,005) %.

- Печень говяжья 1,0 кг
- Вода очищенная 1000 мл

Стерилизация в автоклаве при температуре (112±5) °С в течение (20±1) мин (процесс стерилизации валидируется).

Приготовление: 1,0 кг свежей говяжьей печени очищают от жира, пленок и протоков, нарезают кубиками размером (3×3×3) см, заливают 1 л воды очищенной и кипятят в течение 1,5 – 2 ч. Остывший отвар фильтруют через марлевый фильтр (ткань «миткаль»), количество отвара доводят водой очищенной до 1 л, разливают в бутылки и стерилизуют при температуре 120±2 °С в течение 15±1 мин. Срок хранения печеночного экстракта при температуре от 2 до 8 °С не более 6 мес или не более 3 мес при комнатной температуре.

б) Приготовление дрожжевого аутолизата с содержанием аминного азота (0,15±0,03) %.

- Дрожжи хлебопекарные 1000 г
- Вода питьевая 4000 мл
- Хлороформ 40 мл

Стерилизация в автоклаве при температуре (112 ± 5) °С в течение (20 ± 1) мин.

в) Приготовление гидролизата обезжиренного молока по Богданову.

- Молоко коровье пастеризованное, нежирное (рН 6,7±0,1) 1000 мл
- Панкреатин 1,0 г
- Хлороформ 5,0 мл

Стерилизация в автоклаве при температуре (112 ± 5) °С в течение (20 ± 1) мин.

*Среда МРС-2*

- Марганец сернокислый 0,05 г
- Цистеин солянокислый или L-цистин 0,10 г
- Магний сернокислый 0,20 г
- Калий фосфорнокислый двузамещенный 3-водный 2,00 г
- Аммония цитрат 2,00 г
- Натрия ацетат 5,00 г
- Печеночный экстракт (1:1) 100,0 мл