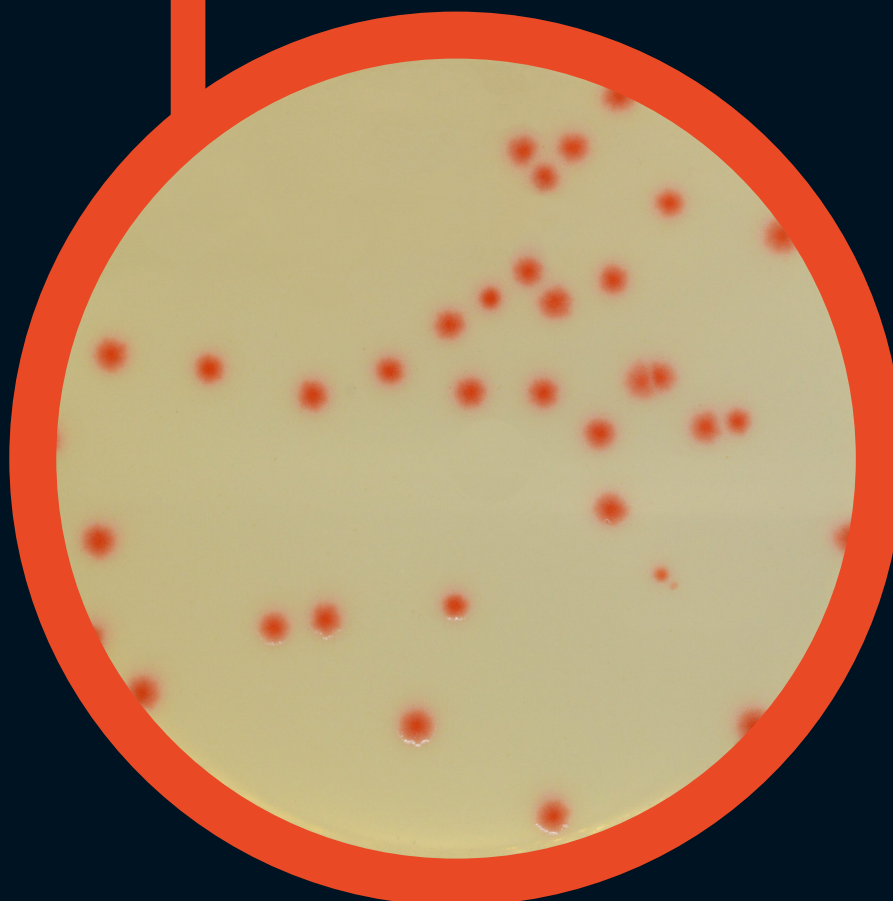


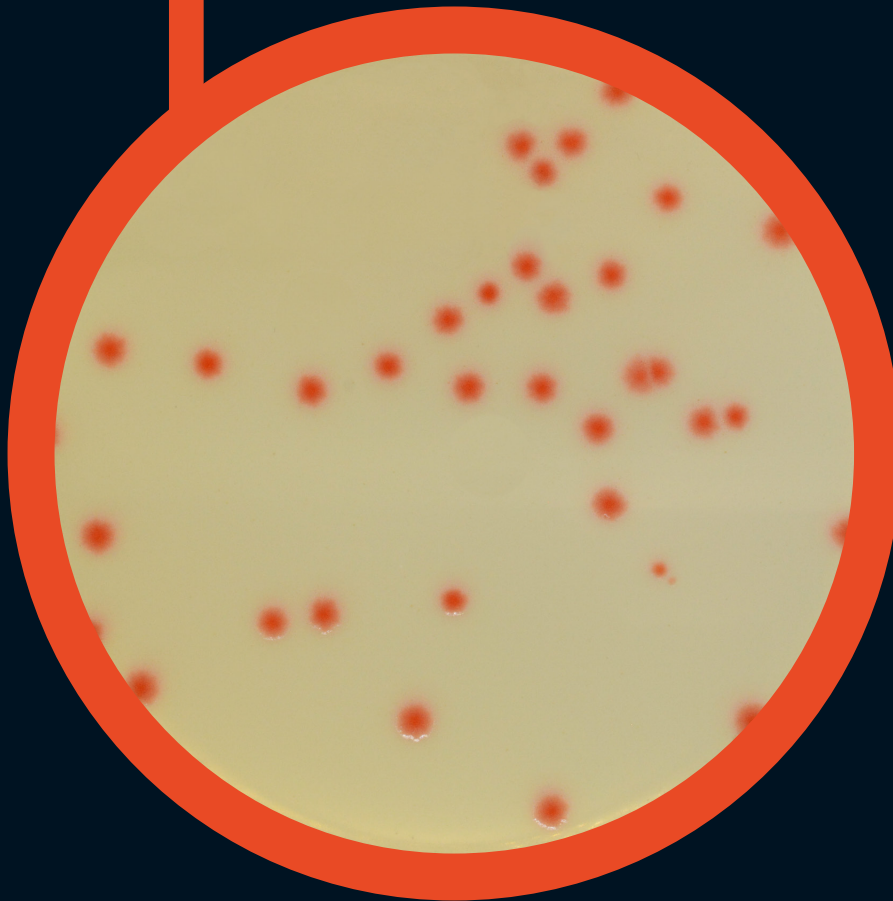
● CHROMagar™ C.perfringens



Click below:



● CHROMagar™ *C.perfringens*



For detection and enumeration of
Clostridium perfringens

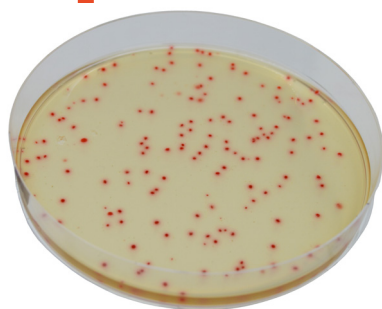


Plate Reading

- *Clostridium perfringens*
→ orange
- *C. difficile*
→ blue
- Other bacteria
→ inhibited or blue or metallic blue

For detection and enumeration of *Clostridium perfringens*

Background

"*Clostridium perfringens* is involved in food poisoning and animals' infections.

Beef, poultry, gravies, and dried or pre-cooked foods are common sources of *C. perfringens* infections. *C. perfringens* infection often occurs when foods are prepared in large quantities and kept warm for a long time before serving.

Although *C. perfringens* may live normally in the human intestine, illness is caused by eating food contaminated with large numbers of *C. perfringens* bacteria that produce enough toxin in the intestines to cause illness.

Everyone is susceptible to food poisoning from *C. perfringens*. The very young and elderly are most at risk of *C. perfringens* infection and can experience more severe symptoms that may last for 1 to 2 weeks. Complications, including dehydration, may occur in severe cases."¹

1- CDC - Centers for Disease Control and Prevention

CHROMagar™ C.perfringens allows the detection and enumeration of *Clostridium perfringens* in food and water samples. Specific and selective, this medium detects the *Clostridium perfringens* colonies by an orange coloration, the other microorganisms being blue, metallic blue or inhibited.

Medium Performance

1 TO BE USED WITH POURING OR SURFACE METHODS (BY DIRECT STREAKING, SPREADING OR FILTRATION TECHNIQUE)

whereas with TSC medium bacteria have to be placed between two layers of agar in order to grow in black colonies.

2 SPECIFIC MEDIUM FOR CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

while TSC medium detects sulfate-reducing bacteria, including the non pathogens.

3 THE ORANGE COLORATION MAKES THE VISUALIZATION VERY EASY

on the other hand, the spread of the colonies black color and the fact that they faint after a while in TSC medium (as described in the ISO 14189) makes the colony count difficult.

Medium Description

Powder Base	Total 50.9 g/L	
	Agar 15.0	
+	Peptones and yeast extract 25.0	
	NaCl 6.0	
2 Supplements (included in the pack)	Chromogenic and selective mix 1.4	
	Growth factors..... 3.5	
	Storage at 15/30 °C - pH: 7.6 +/- 0.2	
	Shelf Life > 12 months	
	1 st : Powder..... 2 g/L	2 nd : Powder..... 0.12 g/L
	Storage at 2/8 °C	Storage at 2/8 °C
	Shelf Life ... > 12 months	Shelf Life ... > 18 months

Usual Samples	Industrial: Food, water, environmental samples
Procedure	Direct streaking. Incubation 24 h at 37 °C Anaerobic conditions.
Scientific Publications on this product: available on www.CHROMagar.com Please read carefully the instructions for use (IFU document) available on www.CHROMagar.com	

Order References

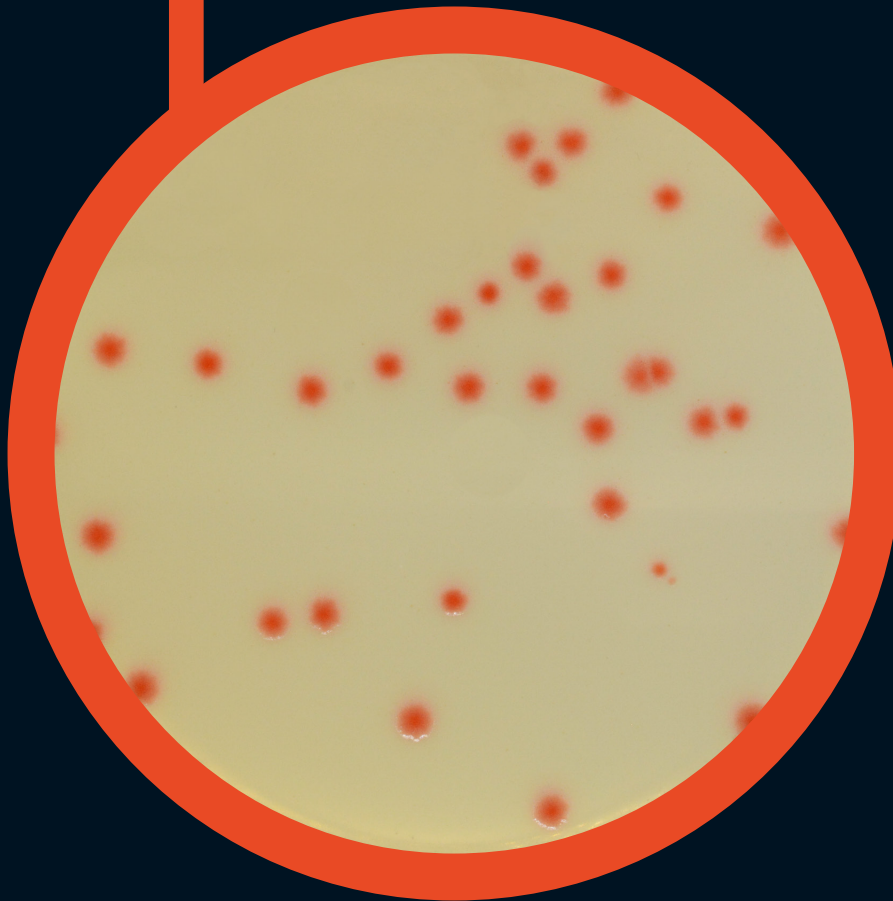
Please use these product references when contacting your local distributor:

5000 mL pack PF652

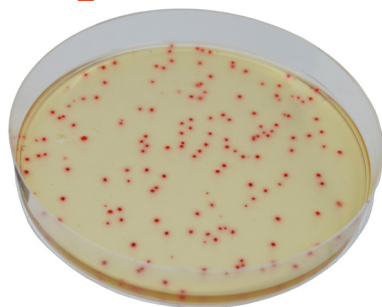
(Included in this reference: powder base PF652(B) + supplement PF6522(S1) + supplement PF6522(S2))

Manufacturer: CHROMagar
4 place du 18 juin 1940 75006 Paris - France
Email: CHROMagar@CHROMagar.com
Website: www.CHROMagar.com
Find your nearest distributor on
www.CHROMagar.com/contact

● CHROMagar™ **C.perfringens**



Pour la détection et le dénombrement
de *Clostridium perfringens*



Lecture

- *Clostridium perfringens*
→ orange
- *C. difficile*
→ bleu
- Autre bactérie
→ inhibé, bleu ou bleu métallique

Pour la détection et le dénombrement de *Clostridium perfringens*

Contexte

"*Clostridium perfringens* est impliqué dans les intoxications alimentaires et les infections animales. Le bœuf, la volaille, les sauces et les aliments séchés ou précuits sont des sources courantes d'infections à *C. perfringens*. L'infection à *C. perfringens* se produit souvent lorsque les aliments sont préparés en grande quantité et conservés au chaud pendant longtemps avant d'être servis.

Bien que *C. perfringens* puisse vivre normalement dans l'intestin humain, la maladie est causée par la consommation d'aliments contaminés par un grand nombre de bactéries *C. perfringens* qui produisent suffisamment de toxines dans les intestins pour causer la maladie.

Tout le monde est sujet à l'intoxication alimentaire par *C. perfringens*. Les très jeunes et les personnes âgées sont les plus sensibles aux risques d'infections et peuvent présenter des symptômes plus graves pouvant durer de 1 à 2 semaines. Des complications, y compris la déshydratation, peuvent survenir dans les cas graves."¹

¹ - CDC - Centers for Disease Control and Prevention

CHROMagar™ C.perfringens permet la détection et le dénombrement de *Clostridium perfringens* dans les échantillons d'aliments et d'eau. Spécifique et sélectif, ce milieu détecte les colonies de *Clostridium perfringens* par une coloration orange, les autres microorganismes étant bleus, bleu métallique ou inhibés.

Performance du milieu

1 ENSEMENCEMENT EN SURFACE OU EN PROFOND (EN DIRECT, PAR ÉTALEMENT OU PAR FILTRATION)

alors qu'avec le milieu TSC, les bactéries doivent être placées entre deux couches d'agar pour se développer sous la forme de colonies noires.

2 MILIEU SPÉCIFIQUE AU *CLOSTRIDIUM PERFRINGENS*

tandis que le milieu TSC détecte les bactéries réductrices de sulfate, y compris les agents non pathogènes.

3 LA COLORATION ORANGE REND LA VISUALISATION TRÈS FACILE

d'autre part, la couleur noire des colonies et le fait qu'elle s'atténue après un certain temps dans le milieu TSC (comme décrit dans la norme ISO 14189) rendent le dénombrement des colonies très difficile.

Description du milieu

Base	Total 50,9 g/L Agar 15,0 Peptones et extrait de levure 25,0 NaCl 6,0 Mix chromogénique et sélectif 1,4 Facteurs de croissance..... 3,5 Stockage à 15/30 °C - pH: 7,6 +/- 0,2 Durée de conservation > 12 mois	
+		
2 Suppléments (inclus dans le pack)	1 ^{er} : Poudre..... 2 g/L Stockage à 2/8 °C Durée de conservation: > 12 mois	2 ^{ème} : Poudre..... 0,12 g/L Stockage à 2/8 °C Durée de conservation: > 18 mois

Échantillons habituels	Industriel : Aliments, eau, échantillons environnementaux
Procédure	Ensemencement direct. Incubation 24 h à 37 °C Conditions d'anaérobiose.

Références pour commander

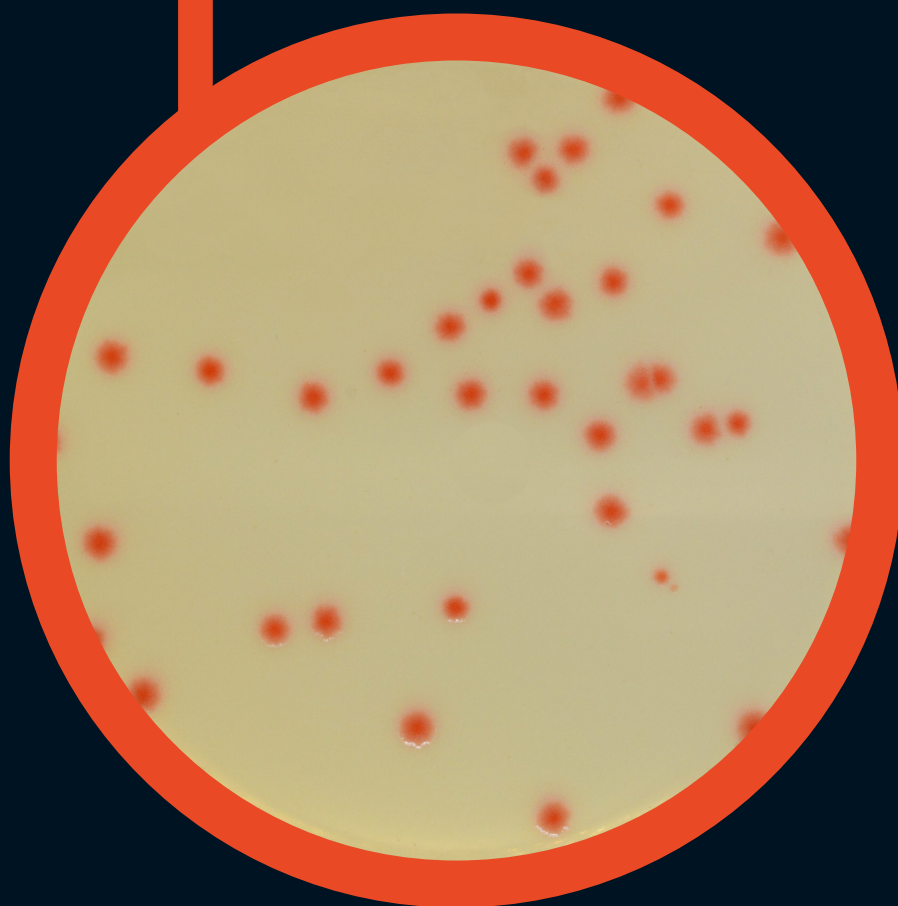
Veuillez utiliser ces références produits lorsque vous contactez votre distributeur local :

Pack de 5000 mL PF652

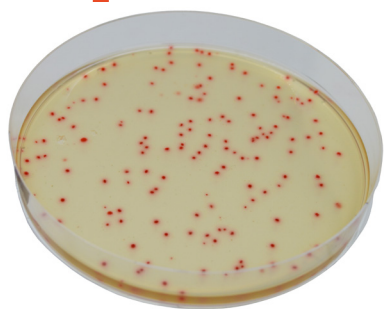
(Inclus dans cette référence : base PF652(B) + supplément PF652(S1) + supplément PF652(S2))

Fabricant : CHROMagar
 4 place du 18 juin 1940 75006 Paris - France
 Email : CHROMagar@CHROMagar.com
 Site web : www.CHROMagar.com
 Trouvez votre distributeur le plus proche sur
www.CHROMagar.com/contact

● CHROMagar™ **C.perfringens**



Para la detección y la enumeración
de *Clostridium perfringens*



Lectura de Placa

- *Clostridium perfringens*
→ naranja
- *C. difficile*
→ azul
- Otras bacterias
→ inhibidas, azules o azules metálicas

Para la detección y la enumeración de *Clostridium perfringens*

Antecedentes

"*Clostridium perfringens* se relaciona con intoxicaciones alimentaria e infecciones de animales. La carne de res y de aves, las salsas y los alimentos secos o precocinados son fuentes comunes de infecciones por *C. perfringens*. La infección por *C. perfringens* a menudo ocurre cuando los alimentos se preparan en grandes cantidades y se mantienen calientes por un tiempo prolongado antes de servirlos.

Aunque *C. perfringens* puede vivir normalmente en el intestino humano, la enfermedad es causada por comer alimentos contaminados con grandes cantidades de bacterias de *C. perfringens* que producen suficientes toxinas en los intestinos como para causar enfermedades. Todo el mundo es susceptible de sufrir una intoxicación alimentaria por *C. perfringens*. Los más jóvenes y ancianos corren mayor riesgo de infección y pueden experimentar síntomas más severos que pueden durar de 1 a 2 semanas. Las complicaciones, incluida la deshidratación, pueden ocurrir en casos severos."

1- CDC - Centers for Disease Control and Prevention

CHROMagar™ C.perfringens permite la detección y numeración de *Clostridium perfringens* en muestras de agua y alimentos. Específico y selectivo, este medio detecta las colonias de *Clostridium perfringens* mediante una coloración naranja, siendo los otros microorganismos azules, azul metálicos o inhibidos.

Rendimiento del medio

1 PUEDE UTILIZARSE CON LAS TÉCNICAS DE VERTIDO O SUPERFICIE (POR ESTRÍAS, EXTENSIÓN O FILTRACIÓN)

mientras que con el medio TSC la siembra debe realizarse entre dos capas de agar para que las bacterias crezcan en colonias negras.

2 MEDIO ESPECÍFICO PARA *CLOSTRIDIUM PERFRINGENS*

mientras que el medio TSC detecta bacterias sulfato reductoras, incluidas las no patógenas.

3 LA COLORACIÓN NARANJA HACE QUE LA VISUALIZACIÓN SEA MUY FÁCIL

por otro lado, la difusión del color negro de las colonias y el hecho de que se decoloren después de un tiempo en el medio TSC (según lo indicado en la ISO 14189) dificulta el recuento de colonias.

Descripción del medio

Base en polvo	Total 50,9 g/L Agar 15,0 Peptona y extracto de levadura 25,0 NaCl 6,0 Mezcla cromogénica y selectiva 1,4 Factores de crecimiento 3,5 Almacenamiento a 15/30 °C - pH: 7,6 +/- 0,2 Vida útil..... > 12 meses	
+		
2 Suplementos (incluidos en el envase)	1° : Polvo 2 g/L Almacenamiento 2/8 °C Vida útil > 12 meses	2° : Polvo 0,12 g/L Almacenamiento a 2/8 °C Vida útil > 18 meses

Muestras habituales	Industria alimentaria: Alimentos, agua, muestras ambientales
Procedimiento	Siembra directa. Incubación 24 h a 37 °C Condiciones anaeróbicas
Publicaciones científicas sobre este producto disponibles en www.CHROMagar.com Por favor lea cuidadosamente las instrucciones de uso (documento IFU) disponibles en www.CHROMagar.com	

Información para hacer pedidos

Utilice las siguientes referencias al consultar a su distribuidor :

Envase de 5000 mL PF652

(Referencia compuesta de: base en polvo PF652(B) + suplemento PF652(S1) + suplemento PF652(S2))

Fabricante: CHROMagar

4 place du 18 juin 1940 75006 Paris - France

Email: CHROMagar@CHROMagar.com

Sitio web: www.CHROMagar.com

Encuentre su distribuidor más cercano en:

www.CHROMagar.com/contact