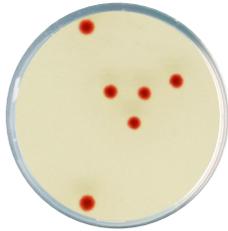


Detección, diferenciación y enumeración de *Campylobacter* termotolerantes

## CHROMagar™ Campylobacter



*Campylobacter* es la causa bacteriana de gastroenteritis más común en todo el mundo y una causa importante de enfermedades diarreicas transmitidas por los alimentos en los seres humanos.

En CHROMagar™ Campylobacter, la detección de *Campylobacter* termotolerantes en rojo sobre un agar translúcido facilita la lectura en comparación con el agar tradicional basado en carbón, donde la enumeración es difícil.

Detección y enumeración de Enterobacterias

## CHROMagar™ Enterobacteria

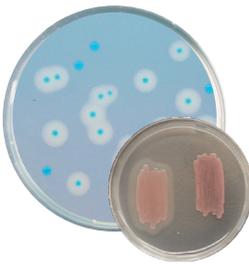


Las Enterobacterias representan uno de los grupos más comunes de indicadores utilizados por la industria alimentaria.

CHROMagar™ Enterobacteria permite la detección y la diferenciación por el color de *E. coli* y otras Enterobacterias.

Detección y diferenciación de *Listeria monocytogenes* de otras especies *Listeria*

## Método CHROMagar™ Listeria



Este método fue diseñado para simplificar y acelerar la detección y la numeración de *Listeria monocytogenes*.

Con el método CHROMagar™ Listeria la carga de trabajo es menor y es más rápido que el método ISO 11290, y con la misma precisión.

### Método CHROMagar Listeria frente al Método ISO

- 1 placa vs 2
- 1 enriquecimiento vs 2
- Resultados negativos 2 días vs 7
- Resultados positivos 3 días vs 11
- 1 test de confirmación vs 8

Aislamiento y diferenciación directa de *C. perfringens*

## CHROMagar™ C.perfringens



*Clostridium perfringens* se relaciona con intoxicaciones alimentarias e infecciones en animales. CHROMagar™ C.perfringens permite la detección y la enumeración de *C. perfringens* en muestras de alimentos y de agua.

CHROMagar™ C.perfringens se puede utilizar con las técnicas de vertido o de superficie, ofreciendo un mejor rendimiento que los medios tradicionales como TSC.

Medios **Deshidratados**  
Costos **Reducidos**  
Colores **Intensos**  
Resultados **Rápidos**



Todos nuestros productos están disponibles en **POLVO**

Para más información consulte a su distribuidor

**CHROMagar™**  
The Chromogenic Media Pioneer

[www.CHROMagar.com](http://www.CHROMagar.com)

CHROMagar, 4 place du 18 juin 1940 75006 Paris, FRANCE  
Para más información sobre nuestros productos, consulte el sitio web.

Version 6.0 Jul-22  
IF-EXT-058

CHROMagar™ y Rambach™ son marcas creadas por Dr. A. Rambach

Soluciones CHROMagar™  
Para el control  
en alimentos

**CHROMagar™**  
The Chromogenic Media Pioneer



Aislamiento y diferenciación directa de *Staphylococcus aureus*



## CHROMagar™ Staph aureus



*Staphylococcus aureus* es una de las principales bacterias patógenas que podemos encontrar en el campo clínico y en la industria alimentaria. Los medios tradicionales basados en la fermentación del Manitol producen muchos falsos positivos y falsos negativos. CHROMagar™ Staph aureus tiene una especificidad y sensibilidad inigualables para la detección de *S. aureus* en 24 horas. Esto elimina la necesidad de realizar numerosos e inútiles ensayos de aglutinación en látex y catalasa en cepas no *S. aureus*.

Detección de *E. coli* productores de Shiga-Toxinas (STEC)



## CHROMagar™ STEC



Un número creciente y preocupante de estudios han demostrado últimamente que *E. coli* productor de toxinas Shiga no-O157 (STEC) es responsable de brotes de intoxicaciones alimentarias.

CHROMagar™ STEC se diseñó para llenar este vacío: detección, en colonias malvas no solo el clásico STEC O157 sino también de muchos otros serotipos. Es una excelente herramienta para el procesamiento de un gran número de muestras.

Busca solo *E. coli* O157 ?

Al contrario que el agar Sorbitol Mac Conkey, que requiere un ojo experto para distinguir las colonias sorbitol-negativas entre la flora bacteriana, CHROMagar™ O157 simplifica esta tarea: *E. coli* O157 crece en color malva mientras que otros *E. coli* crecen en azul. Exhibe una alta sensibilidad/ especificidad y tiene un periodo de incubación de solo 24h.

Aislamiento y detección de *V. parahaemolyticus*, *V. vulnificus* y *V. cholerae*

## CHROMagar™ Vibrio



Entre las especies *Vibrio*, *V. parahaemolyticus*, *V. vulnificus* y *V. cholerae* representan un serio problema de salud si se encuentran en alimentos o en el agua.

Al contrario que con el agar TCBS, estas tres especies se diferencian muy fácilmente con CHROMagar™ Vibrio, por un intenso color de colonia diferente.

Detección y diferenciación directa de *Yersinia enterocolitica* patógena



## CHROMagar™ Y.enterocolitica



Entre los géneros de *Yersinia*, *Y. enterocolitica* es uno de los patógenos más comunes transmitidos por los alimentos.

Con CHROMagar™ Y.enterocolitica, las cepas patógenas se diferencian inmediatamente de otras bacterias por un color distintivo. Esto permite que el laboratorio concentre sus esfuerzos y recursos en colonias sospechosas con un potencial real de patogenicidad.

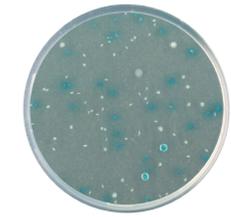
Medios normalizados ISO

## CHROMagar™ Cronobacter



Para la detección de *Cronobacter* spp. de acuerdo con la norma ISO 22964

## CHROMagar™ TBX



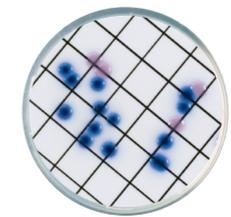
Para la detección y enumeración de *E. coli* β-glucuronidasa positivo, de acuerdo con la norma ISO 16649

## CHROMagar™ AOLA



Para la detección, enumeración y aislamiento de *Listeria monocytogenes* de acuerdo a la norma ISO 11290

## CHROMagar™ CCA



Para la detección y enumeración simultáneas de *E. coli* y otros coliformes en muestras de agua, de acuerdo con la norma ISO 9308-1

Detección y aislamiento de *Salmonella* spp incluyendo *S. typhi*, *S. paratyphi* y *Salmonella* lactosa positiva

## CHROMagar™ Salmonella Plus



La ISO 6579 para las pruebas de *Salmonella* es el resultado directo de la creciente incidencia de *Salmonella* spp. lactosa positiva aislada en casos de intoxicación alimentaria.

CHROMagar™ Salmonella Plus se ha desarrollado para cumplir los requisitos de la ISO 6579 y proporciona una identificación clara y fácilmente visible de *Salmonella* spp., incluyendo: *Salmonella* lactosa positiva, *S. Typhi* y *S. Paratyphi*.

Detección y enumeración del grupo *Bacillus cereus*

## CHROMagar™ B.cereus



Las intoxicaciones alimentarias de *Bacillus cereus* se asocian de manera frecuente con comida preparada. Esta bacteria ha sido aislada de cereales y granos secos, así como de alimentos secos como especias, condimentos sazonadores y patatas.

En CHROMagar™ B.cereus, las colonias coloreadas de un azul intenso rodeadas de un halo en un agar translúcido facilitan la lectura, en comparación con el agar tradicional de Manitol que muestra las colonias rojas en agar rosa.