MEDIOS DE CULTIVO CROMOGÉNICOS PARA

INDUSTRIA ALIMENTARIA Y ANÁLISIS DE AGUAS

CHROMagar™ The Chromogenic Media Pioneer

SOLUCIONES PARA **ANÁLISIS DE AGUAS**

CHROMagar™ E.coli

Para la detección y enumeración de *E. coli*



E. coli
Azul

Bacterias gram (+)
Inhibidas

Otras **bacterias gram (-)**
Incoloras

CHROMagar™ Liquid ECC

Para la detección y enumeración simultáneas de *E. coli* y otros coliformes en muestras de agua



SENSIBILIDAD 99%[13] ESPECIFICIDAD 96%[13]

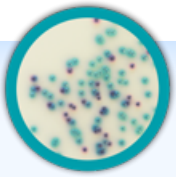
E. coli
Azul

Otras **bacterias coliformes**
Moradas

Otras **bacterias gram (-)**
Incoloras o inhibidas

CHROMagar™ Pseudomonas

Para la deteccion y aislamiento de especies de *Pseudomonas*



Pseudomonas incluyendo ***P. aeruginosa***
Azul verdoso

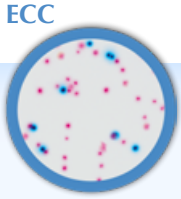
Otras **bacterias gram (-)**
Malva-violetas o inhibidas

Bacterias gram (+)
Mayoritariamente inhibidas

EXCLUSIVO

CHROMagar™ ECC

Para la detección y enumeración simultáneas de *E. coli* y otros coliformes



E. coli
Azul

Otros **coliformes**
Malva

Otras **bacterias**
Incoloras o inhibidas

AquaCHROM™ ECC

Para la presencia/ausencia de *E. coli* y coliformes en muestras de agua



Muestras de **100 ml**.
Puede usarse de **dos maneras**:

1 **Presencia** o **ausencia** según la **coloración** del medio de cultura.

2 **Método NMP**, para medir la **carga bacteriana**.

SENSIBILIDAD ≈100%[14] ESPECIFICIDAD ≈100%[14]

PERFORMANCE TESTED AOAC RESEARCH INSTITUTE LICENSE NUMBER 072202

E. coli
Verde o azul verdoso

Otros **coliformes**
Amarillos

CHROMagar™ P.aeruginosa

Para la detección y recuento de *Pseudomonas aeruginosa*



P.aeruginosa
Rojo

Otras ***Pseudomonas*** **spp.**
Inhibidas o incoloras

Otras **bacterias**, **levaduras** y **hongos**
Inhibidos

SOLUCIONES PARA **INDUSTRIA ALIMENTARIA**

EXCLUSIVO

CHROMagar™ C.perfringens

Para la detección y la enumeración de *Clostridium perfringens*



SENSIBILIDAD ≈100%[11] ESPECIFICIDAD ≈100%[11]

Clostridium perfringens
Naranja

Otras **bacterias**
Azul, azul verdosas o inhibidas

CHROMagar™ Enterobacteria

Para la detección y enumeración de Enterobacterias



SENSIBILIDAD ≈100%[12] ESPECIFICIDAD ≈100%[12]

E. coli
Azul con o sin halo azul

Proteus
Rojo con swarming

Otras **enterobacterias**
Rosa a rojas

Otras **bacterias**
Inhibidas

CHROMagar, 29 avenue George Sand, 93210 La Plaine Saint-Denis, Francia. Para más información sobre nuestros productos y documentos técnicos, consulte nuestra página web. Rambach, CHROMagar, RambaQUICK y AquaCHROM son marcas comerciales creadas por el Dr. A. Rambach. © **2026 CHROMagar** LF-EXT-089-ES Versión 3.0 septiembre 2026

SOLUCIONES PARA **INDUSTRIA ALIMENTARIA**

Rambach™ Agar

Para la detección y aislamiento de especies de *Salmonella*



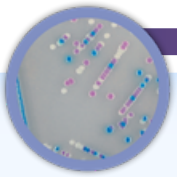
SENSIBILIDAD 93,9%[1]

Salmonella Rojo

Coliformes Azul, morado

CHROMagar™ O157

Para el aislamiento selectivo y la diferenciación de *E. coli* O157



SENSIBILIDAD 89%[2]

***E. coli* O157** Malva

Otras **bacterias** Azules, incoloras o inhibidas

EXCLUSIVO

CHROMagar™ Vibrio

Para el aislamiento y detección de *V. parahaemolyticus*, *V. vulnificus* y *V. cholerae*



SENSIBILIDAD ≈100%[3]

V. parahaemolyticus Malva

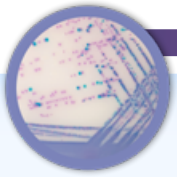
V. alginolyticus Incoloro

V. vulnificus* / *V. cholerae Verde azulado a azul turquesa

Método RambaQUICK™ Salmonella

CHROMagar™ Salmonella Plus

Para la detección y aislamiento de especies de *Salmonella* incluyendo *Salmonella* lactosa positiva



SENSIBILIDAD 89%[4]

Salmonella Malva

Coliformes Azul

E. coli Incoloro

\+

CHROMagar™ Salmonella Plus puede utilizarse con el método o por separado

EXCLUSIVO



RambaQUICK™ Salmonella

Para aumentar la sensibilidad en la detección de especies de *Salmonella* en CHROMagar™ Salmonella Plus

EXCLUSIVO

CHROMagar™ Y.enterocolitica

Para la detección y diferenciación de *Yersinia enterocolitica* patógena



CE IVD

SENSIBILIDAD ≈100%[5] ESPECIFICIDAD 99%[5]

***Y. enterocolitica* patógena** Malva

***Y. enterocolitica* no patógena** y otras **bacterias** Inhibidas, crecimiento limitado o azul metálico

CHROMagar™ Staph aureus

Para el aislamiento y la diferenciación directa de *Staphylococcus aureus*



CE IVD

SENSIBILIDAD 95,4%[6] ESPECIFICIDAD 99,4%[6]

Staphylococcus aureus Rosa a malva

Otras **bacterias** Incoloras, azules o inhibidas

EXCLUSIVO

CHROMagar™ STEC

Para la detección de *E. coli* productora de toxinas Shiga (STEC)



CE IVD

SENSIBILIDAD 91,4%[7] ESPECIFICIDAD 86,7%[7]

Serotipos STEC más comunes Malva

Otras **enterobacterias** Incoloras, azules o inhibidas

CHROMagar™ Campylobacter

Para la detección, diferenciación y enumeración de *Campylobacter* termotolerantes



CE IVD

SENSIBILIDAD ≈100%[8] ESPECIFICIDAD 94%[8]

Campylobacter jejuni, C. coli, C. lari Rojo

Otras **bacterias** Azules o inhibidas

Método CHROMagar™ Listeria

CHROMagar™ Listeria

Para la detección, diferenciación, enumeración y confirmación de *Listeria monocytogenes* de otras bacterias



SENSIBILIDAD ≈100%[9] ESPECIFICIDAD ≈100%[9]

L. monocytogenes Azul, diámetro inferior a 3 mm, halo blanco regular

\+

EXCLUSIVO



CHROMagar™ Identification Listeria

Para la confirmación de muestras positivas de CHROMagar™ Listeria

L. monocytogenes Rosa con halo blanco

L. ivanovii Incoloro con halo blanco

L. innocua Rosa sin halo

CHROMagar™ B.cereus

Para la detección y enumeración del grupo *Bacillus cereus*



SENSIBILIDAD ≈ 100%[10] ESPECIFICIDAD ≈100%[10]

Grupo *Bacillus cereus* Azul con halo blanco

Otros ***Bacillus*** Azules, incoloros o inhibidos

Bacterias gram (-), levaduras y **hongos** Inhibidas

[1] Gruenewald, R. et al. 1991. J.C.M. 29: 2354-2356. [2] Bettelheim, 1998. J. Appl. Microbiol. [3] Di Ponto et al., 2010. Food Control. [4] de Beaumont et al. 2006. ECCMID. [5] Renaud et al., 2013. J. Clin. Microbiol. [6] Gaillot et al., 2000. J. Clin. Microbiol. [7] Gouali et al., 2013. Eur. J. Clin. Microbiol. [8] Bensersa-Nedjar et al., 2017. RICAI. [9] CHROMagar Listeria Method Validation Report, 2003. [10] Enumeration medium of presumptive *Bacillus cereus*, Report, 2011. Adria Normandie. [11] Hustà et al., 2020. *Anaerobe*. [12] CHROMagar Enterobacteria for enumeration, 2018. Laboratoire de Tourraine. [13] Ho & Tam et al., 1997. Wat. Sci. Tech. [14] Lerner et al., 2013. ASM.