

2012 mei labo

(gegeven: identificatietabel enterobacteriacea, ingrediënten voedingsbodems, waarneming kleuren)

(er moeten 2 bacteriën geïdentificeerd worden)

Dag 1

Praktijk

- Enten van MIU-bodem, Kligler, MCA => ter identificatie/aflezing voor dag 2
- Aflezen van een al geënte citraatbodem
- Gramkleuring en katalasetest uitvoeren: bacterie identificeren: mogelijkheden waren Staphylococcus, Enterococcus, Bacillus en Clostridium.

Theorie

- Wat is het nut van een lecithinasetest voor een bacterie.
- Wat is het nut van een MUG- test.
- Waarom moet Salmonella opgespoord worden.
- Wat verwacht je van E.coli en Staphylococcus op een MSA-bodem.

Dag 2

- Aflezen resultaten dag 1 en identificeren van onbekende bacterie
- In welk kenmerk verschillen volgende 2 bacteriën (tabel), geef een test waarmee je dit kenmerk kan nagaan.
- Kan je de volgende 2 bacteriën onderscheiden via lysine decarboxylase (tabel gebruiken)
- Zijn Enterococci schadelijk wanneer ze in levensmiddelen voorkomen. Zo ja, waarom.

Revision #2

Created 23 November 2021 15:43:07 by Jasper G.

Updated 3 December 2021 22:13:39 by Jasper G.