

تحضير وسط الماكونكي

يحتوي وسط الماكونكي الصلب على:

هو الوسط الذي ينمو عليه البكتريا السالبة لصبغة كرام ومنها البكتريا المعوية

ويتركيب من :

- بيبتون
- بروتينوز بيبتون
- لاكتوز
- املاح الصفراء
- كلوريد الصوديوم
- الأحمر المحايد
- آغار
-

○ يحتوي على املاح الصفراء لتنشيط البكتيريا الموجبة لصبغة كرام، ماعدا المكورات

الكروية وبعض أنواع مثل بكتيريا *Staphylococcus aureus*

○ يقوم بتنشيط البكتيريا الموجبة لصبغة غرام

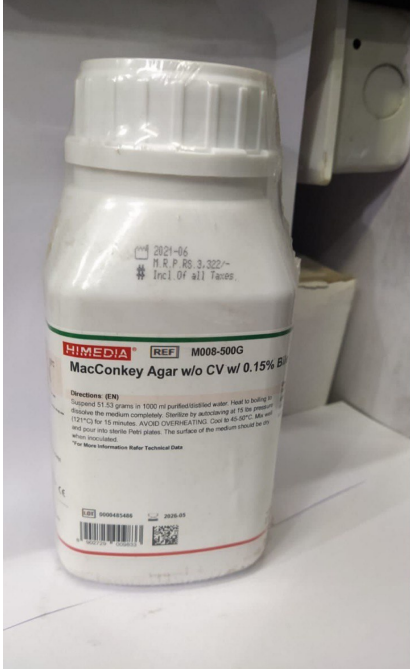
○ يقوم بصبغ البكتيريا المخمرة للاكتوز، لاكتوز وبيبتون.

تنمو سلالات إيجابية تخمر اللاكتوز باللون الأحمر أو الوردي وقد تكون محاطة بمنطقة من الصفراء المترسبة جراء الحمض. يرجع اللون الأحمر إلى إنتاج الحمض من اللاكتوز وامتصاص اللون الأحمر المعتدل وتغير لون الصبغة لاحقا عندما ينخفض الرقم الهيدروجيني للوسط إلى أقل من 6.8.

سلالات سلبية تخمر اللاكتوز ، مثل الشيجيلا والسالمونيلا تكون عديمة اللون وشفافة وعادة لا تغير مظهر الوسط. قد تظهر اليرسينيا القولونية على شكل مستعمرات صغيرة سلبية تخمر اللاكتوز بعد الحضانة في درجة حرارة الغرفة.

طريقة العمل

1- المواد والأدوات والأجهزة اللازمة

	ماده التحضير
	ميزان حساس
	سباجله (ملعقة)
	سلندر
	قنينة حجميه
	ماده فلاكس
	سداده من القطن وماده قصدير

2- وزن المادة:

نحتاج 51.53 لتحضير 100 مل

لتحضير 100 مل نعمل الاتي:

$$x = \frac{51.53 * 100}{1000} = 5.153 \text{ gm}$$

بعدها نكمل بالماء المقطر، ونثبت كل من

(درجة الحرارة 121 C° ، الضغط . 15 lbs. ، الوقت. 15 min.)

3- خطوات العمل

بعد وزن المادة المراد تحضيرها في الميزان الحساس بواسطة الورقة، نضع المادة في دورق زجاجي قياسي، ثم نضيف ماء مقطر ليصل الى 100 مل. نضع Magnatic bar في الدورق لتعمل على خلطه باستمرار اثناء عملية التسخين ولمدة 10 دقائق الى ان تبدأ المادة بالذوبان وتظهر الرغوة.

نقوم بعد ذلك بوضع كرة قطنية داخل فوهة الدورق وتغليفها بالقصدير لمنع تسرب المادة الى الخارج اثناء التعقيم بالاتوكليف على درجة حرارة 121 ولمدة 15 دقيقة.