



## NÁVOD K POUŽITÍ

Kód : 98059  
Název: Hajný agar  
Zkratka: z-HAJ

---

### Použití:

Agar podle Hajna se používá k předběžné identifikaci *Enterobacteriaceae*.

### Princip:

Identifikace je založena na schopnosti štěpení glukózy a laktózy, produkci sirovodíku a tvorbě plynu. Štěpení cukrů je indikováno změnou barvy media (zežloutne) v přítomnosti fenolové červeně jako indikátoru. Tvorba plynu při zkvašování se zjistí zhodnocením kompaktnosti agarové vrstvy. Produkce H<sub>2</sub>S se projeví zčernáním půdy v přítomnosti síranu železnatého a thiosíranu sodného.

### Teoretické složení (g/l destilované vody):

Směs peptonů	20,0
Sacharóza	10,0
Hovězí extrakt	3,0
Kvasniční autolyzát	3,0
Citronan železito – amonný	0,3
Chlorid sodný	5,0
Thiosíran sodný	0,3
Laktóza	10,0
Glukóza	1,0
Fenolová červeně	0,025
Agar	12,0

Výsledné pH 7,4 ± 0,2

### Uchovávání:

Médium uchovávat při teplotě od 4°C do 8°C.

Datum expirace a číslo šarže jsou uvedeny na obalu.

### Pracovní postup :

#### Inokulace:

Očkejte čistou, čerstvou kulturu. Naočkejte současně na povrch půdy a vpichem do dolní části zkumavky. Je důležité očkovat čistou kulturu, proto se doporučuje očkovat kulturu z toho samého inokula na některou vhodnou půdu (Endo, DCA, MC, XLD).

#### Inkubace:

Inkubujte 18-24 hod. při 37 °C



## NÁVOD K POUŽITÍ

Kód : 98059  
 Název: Hajný agar  
 Zkratka: z-HAJ

### Vyhodnocení:

Kvašení glukózy – žlutá barva agarového sloupce

Kvašení laktózy - žlutá barva půdy klínu

Tvorba H<sub>2</sub>S – černý prstenec na rozhraní rovné a šikmé plochy sloupce, při silné tvorbě – celá dolní část sloupce černá

Tvorba plynu – bubliny v dolní části agarového sloupce nebo roztrhaný agar

### Kontrola kvality:

	Agarový sloupec/ Glukosa	Klín/lactosa	plyn	H <sub>2</sub> S
<i>Escherichia coli</i> CCM 2024	+	+	+	-
<i>Klebsiella pneumoniae</i> CCM 4415	+	+	+	-
<i>Citrobacter freundii</i> CCM 100/60	+	+	+	+
<i>Salmonella enteritidis</i> CCM4420	+	-	+	+
<i>Shigella sonnei</i> CCM 4421	+	-	-	-
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> CCM 1960	-	-	-	-

### Balení výrobku:

Zkumavky balíme do perforované folie v minimálním množství 10 kusů.