

для підтвердження гіпотетично передбачуваного тесту для представників кишкової групи.

**Склад**

Інгредієнти	Грам/літр
Агар	15.00
Пептичний перевар тканин тварини	10.00
Лактоза	10.00
Гідрофосфат калію	3.50
Сульфід натрію	2.50
Основний фуксин	0.50

\* гомогенний, легко сипучий, гігроскопічний порошок. Зберігайте герметично закриту упаковку, що містить сухе середовище при температурі нижче 25<sup>0</sup>С. Після розкриття або перепакування зберігайте флакон в приміщеннях з низьким рівнем вологості при тій же температурі. Бережіть від потрапляння вологи та світла.

**Приготування:**

Розчинити 41.5 г середовища в одному літрі дистильованої води. Обережно підігріти до кипіння з помішуванням до повного розчинення часток середовища. Стерилізувати автоклавуванням при 1.1 атм (121<sup>0</sup>С) протягом 15 хвилин. Ретельно перемішати. Охолодити до 45-50<sup>0</sup>С перед тим, як розливати у стерильні чашки Петрі.

**Зовнішній вигляд:** рожевий з бурштиновим відтінком, злегка опалесціює  
**pH (при 25<sup>0</sup>С):** 7.5 ± 0.2

**Принцип дії:**

Агар Ендо використовується для підтвердження БГКП. Агар Ендо рекомендований АРНА як одне з основних середовищ для мікробіологічного дослідження питної води та стічних вод, молочних продуктів та продуктів харчування. До складу середовища входять пептони тваринного походження, які є джерелом азоту, вуглецю, вітамінів і мінералів, необхідних для росту бактерій. Селективні властивості агару Ендо пов'язані з присутністю комплексу сульфід натрію / основний фуксин, що загальмовує зростання грампозитивних мікроорганізмів. Коліформні бактерії ферментують лактозу і колонії, що зростають, мають колір від рожевого до рожево-червоного аналогічно забарвленню середовища. Колонії організмів, що не ферментують лактозу, безбарвні або мають дуже слабе забарвлення на тлі рожевого кольору самого середовища. У випадку з *Escherichia coli* реакція дуже чітка, тому що фуксин кристалізується, демонструючи постійний зеленуватий металевий блиск колоній. Середовище слід зберігати в захищеному від світла місті, щоб уникнути фотоокислення.

**Інтерпретація:**

культуральні властивості відмічаються після інкубації при 35±2<sup>0</sup>С на протязі 18-24 годин (10<sup>3</sup>-10<sup>4</sup> КУО/мл).

Мікроорганізми	АТСС	Інокулят (КУО)	Ріст	Зовнішній вигляд колоній
<i>Escherichia coli</i>	25923	10 <sup>3</sup>	Добрий	Від червоного до рожево-червоного, з металевим блиском
<i>Enterobacter aerogenes</i>	13048	10 <sup>3</sup>	Добрий	Рожеві
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	10 <sup>3</sup>	Добрий	Від безбарвних до блідо-рожевих
<i>Enterococcus faecalis</i>	29212	10 <sup>3</sup>	Відсутній-скудний	Рожеві
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	10 <sup>4</sup>	Інгібований	-
<i>Bacillus cereus</i>	6633	10 <sup>4</sup>	Інгібований	-

**Посилання на літературу:**

1. American Public Health Association, American Water Works Association and Water Pollution Control Federation: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 20th Ed., Washington. (1998).
2. Endo S. Zentralbl. Bakteriол., Abt. 1, Orig.35:109-110. (1904).
3. Downes F. P. and Ito K.,(Eds.). Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods, 4th Ed., American Public Health Association, Washington, D.C. (2001).