
Кат. № 5152

Фасовка 100 мл. Срок годности 0,5 года.

Хранить при температуре 2–8°C

Эмульсия яичного желтка

Egg Yolk Emulsion

Источник питания для *стафилококков* и *стрептококков*, для анализа воды и
пищевых продуктов

ПРИМЕНЕНИЕ

Эмульсия яичного желтка, стерилизованная и стабилизированная, используется в микробиологических исследованиях, в частности, со средой *Основа селективного агара для Bacillus cereus (кат. № 1124)* для идентификации *Bacillus cereus*, а также со средой *Агар маннит-солевой (кат. № 1062)* для идентификации *стафилококков*. Применение основано на обнаружении лецитиназы у микроорганизмов.