

## LECITINASA

Esta prueba se realiza para determinar la capacidad de los microorganismos para producir la enzima lecitinasa

### MEDIO DE CULTIVO

#### Agar yema de huevo

<b><i>Peptona</i></b>	20,0	g
<b><i>Fosfato disódico</i></b>	2,5	g
<b><i>Cloruro de sodio</i></b>	1,0	g
<b><i>Solución al 0,5% p/v de sulfato de magnesio</i></b>	0,1	mL
<b><i>Glucosa</i></b>	1,0	g
<b><i>Agar</i></b>	12,5	g
<b><i>Agua destilada</i></b>	500,0	mL

Mezcle los ingredientes y caliente con agitación hasta disolución total. Ajuste el pH a 7,3 - 7,4 y esterilice en autoclave. Enfríe en baño de agua a 60°C.

Lave bien un huevo y desinfecte la cáscara con alcohol. Déjelo secar, rompa la cáscara y separe la yema de la albúmina. Añada, asépticamente, la yema al medio de cultivo fundido y enfriado hasta 60°C (500 mL), y mezcle hasta obtener una suspensión homogénea. Dispense el medio en placas y déjelo solidificar.

## PROCEDIMIENTO

Realice un aislamiento o una estría en una placa de agar yema de huevo con el microorganismo a identificar. Incube durante 1 a 4 días a la temperatura óptima de crecimiento del microorganismo.

## RESULTADOS

Una prueba de lecitinasa positiva, consiste en la aparición de una zona opaca alrededor del crecimiento microbiano, como resultado de la hidrólisis de la lecitina de la yema de huevo.



Resultado positivo

Resultado negativo