

Certificazioni dell'efficacia di UMONIUM³⁸ su *Bacillus cereus*

Germe testato	Soluzione	Tempo	Riduzione	Cond.	Metodo	Standard
<i>Bacillus cereus</i> ceppo selvaggio	0,5%	1 min	< 5 logs	+	Vetro/PVC	EN 1040
<i>Bacillus cereus</i> ceppo selvaggio	0,5%	10 min	< 5 logs	+	Vetro/PVC	EN 1040
<i>Bacillus cereus</i> ceppo selvaggio	0,5%	30 min	< 5 logs	+	Vetro/PVC	EN 1040
<i>Bacillus cereus</i> ceppo selvaggio	2,5%	1 min	> 5 logs	+	Vetro/PVC	EN 1040
<i>Bacillus cereus</i> ceppo selvaggio	2,5%	10 min	> 5 logs	+	Vetro/PVC	EN 1040
<i>Bacillus cereus</i> ceppo selvaggio	2,5%	30 min	< 5 logs	+	Vetro/PVC	EN 1040

Università Cattolica del Sacro Cuore Facoltà "Agostino Gemelli" Prof. Giovanni Fadda Roma Giugno 1998

Cond.: + Condizioni di interferenza con 3g/l di albumina bovina. Cond.: - senza interferenza. Cond.: e.d. acqua distillata

[RICHIEDI CERTIFICATO](#)

Bacillus cereus

da Wikipedia, l'enciclopedia libera

Le informazioni qui riportate hanno solo un fine illustrativo: non sono riferibili né a prescrizioni né a consigli medici - [Leggi il disclaimer](#)

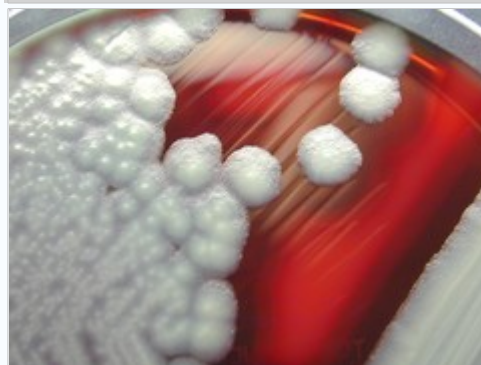
Bacillus cereus è un [batterio endemico](#), [Gram-positivo](#), [beta emolytico](#) residente nel terreno che provoca [malattie da alimenti](#).^[1] I batteri *B. cereus* sono [aerobi facoltativi](#), e analogamente ad altri membri del genere *Bacillus* possono generare [endospore](#) protettive.

Patogenesi

B. cereus è responsabile di una minoranza di malattie da alimenti (2–5%).^[2] In generale le malattie da alimenti da *Bacillus* avvengono per la sopravvivenza di spore batteriche quando l'alimento non è stato cotto in maniera corretta.^[3] Questo problema diventa più grave quando l'alimento viene refrigerato male, consentendo alle spore di germinare.^[4] La crescita batterica porta alla produzione di una [enterotossina](#); I tempi della produzione della tossina possono essere responsabili del fatto che il *B. cereus* possa provocare due tipi di avvelenamento da cibo: un tipo [diarroico](#) e un tipo [emetico](#).^[5]

- Il tipo diarroico è associato con un'ampia varietà di alimenti, ha un tempo di incubazione di 8–16 ore e si manifesta con diarrea e dolori [gastrointestinali](#). Anche nota come forma di *lunga-incubazione* dell'avvelenamento da *B. cereus*, essa si distingue con difficoltà dall'avvelenamento provocato dal [Clostridium perfringens](#).^[6]

?*Bacillus cereus*



B. cereus su sangue di pecora [agar plate](#).

Scientific classification

Regno: [Bacteria](#)
Phylum: [Firmicutes](#)
Classe: [Bacilli](#)
Ordine: [Bacillales](#)
Famiglia: [Bacillaceae](#)
Genere: [Bacillus](#)
Specie: ***B. cereus***

Denominazione Binomiale

Bacillus cereus

Frankland & Frankland 1887

- Nella manifestazione emetica, la causa più comune è il riso cotto che è stato refrigerato in maniera non corretta, e comporta nausea e vomito 1–5 ore dopo l'assunzione. Questa forma può essere difficile da distinguere da altre provocate da batteri patogeni da alimento con effetti a breve (V. [Staphylococcus aureus](#)).^[6]

Riferimenti

1. [^] Ryan KJ; Ray CG (editors) (2004). *Sherris Medical Microbiology*, 4th ed., McGraw Hill. ISBN 0838585299.
2. [^] Kotiranta A, Lounatmaa K, Haapasalo M (2000). "Epidemiology and pathogenesis of *Bacillus cereus* infections". *Microbes Infect* **2** (2): 189-98. PMID 10742691.
3. [^] Turnbull PCB (1996). *Bacillus*. In: *Baron's Medical Microbiology* (Barron S et al, eds.), 4th ed., Univ of Texas Medical Branch. (via NCBI Bookshelf) ISBN 0-9631172-1-1.
4. [^] McKillip JL (2000). "Prevalence and expression of enterotoxins in *Bacillus cereus* and other *Bacillus* spp., a literature review". *Antonie Van Leeuwenhoek* **77** (4): 393-9. PMID 10959569.
5. [^] Ehling-Schulz M, Fricker M, Scherer S (2004). "*Bacillus cereus*, the causative agent of an emetic type of food-borne illness". *Mol Nutr Food Res* **48** (7): 479-87. PMID 15538709.
6. [^] ^a ^b [Bacillus cereus](#). *Todar's Online Textbook of Bacteriology*. Retrieved on 2006-04-10.

Estratto da "http://en.wikipedia.org/wiki/Bacillus_cereus"