

# Certificazioni dell'efficacia di UMONIUM<sup>38</sup> su *Bacillus subtilis*

Germe testato	Soluzione	Tempo	Riduzione	Cond.	Metodo	Standard
<i>Bacillus subtilis</i> CIP 77.18	2,5%	5 ore	> 3 logs	50°C	Diluzione/neutralizz.	AFNOR
<i>Bacillus subtilis</i> CIP 7803	5,0%	5 ore	> 3 logs	50°C	Diluzione/neutralizz.	AFNOR

Institut de recherche Microbiologiques F77290 MTRY MORY Francia Giugno 1998

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

[RICHIEDI CERTIFICATO](#)

## Bacillus subtilis

da Wikipedia, l'enciclopedia libera

Vai a: [navigazione](#), [cerca](#)

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

*Bacillus subtilis* è un [batterio Gram-positivo](#), [catalase-positivo](#) che si trova normalmente nella terreno.<sup>[1]</sup> Rientra nel [genere Bacillus](#), il *B. subtilis* ha la capacità di formare una [endospora](#), tenace e protettiva che consente all'organismo di sopportare condizioni ambientali estreme. Diversamente da altre specie ben note, il *B. subtilis* storicamente è stato classificato come un [aerobio obbligato](#), sebbene recenti ricerche abbiano dimostrato che ciò non completamente corretto.<sup>[2]</sup>

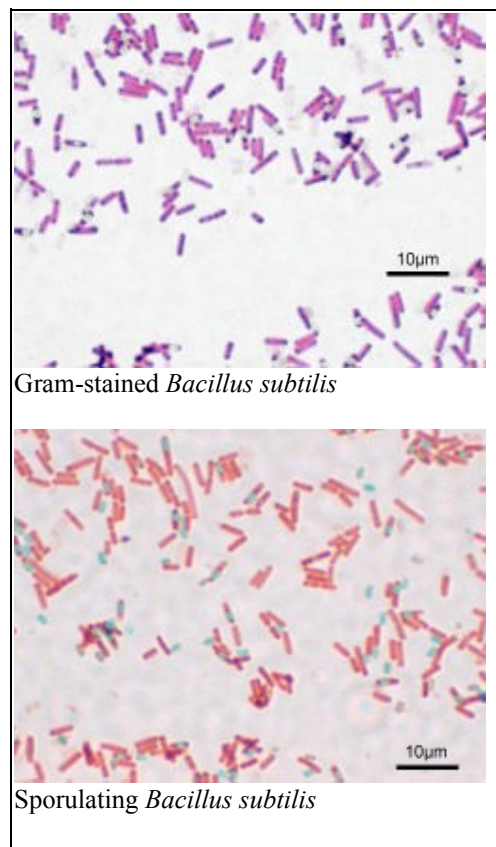
### Contenuto

[\[hide\]](#)

- [1 Patogenesi](#)
- [2 Impieghi](#)
- [3 B. subtilis come organismo modello](#)
- [4 Riferimenti](#)
  
- [5 Vedi anche](#)

### Patogenesi

*B. subtilis* non è considerato patogeno per l'uomo; tuttavia esso può contaminare gli alimenti ma raramente provoca [avvelenamento da cibo](#).<sup>[3]</sup> Le sue spore possono resistere alle alte temperature impiegate per cuocere gli alimenti, ed è responsabile della fibrosità nel [pane](#) raffermo. Cionondimeno, un ceppo del *B. subtilis* conosciuto in passato come *Bacillus natto* viene impiegato nella produzione commerciale della prelibatezza [Giapponese natto](#) come anche per l'alimento coreano simile [cheonggukjang](#). Anche altri ceppi del *B. subtilis* hanno applicazioni commerciali.



Per esempio il ceppo *B. subtilis* QST 713 (impresso sul mercato come QST 713 oppure Serenade™) presenta un'attività [fungicida](#) naturale, e viene impiegato come agente di controllo biologico.<sup>[4],[5]</sup>

## Impieghi

Il *B. subtilis* viene usato come [innoculante del terrenot](#) in [orticoltura](#) e [agricoltura](#).

## B. subtilis come organismo modello

Il *B. subtilis* si è dimostrato molto adattabile alla [manipolazione genetica](#), ed è perciò largamente utilizzato come [organismo modello](#) per studi di laboratorio, in particolare della [sporulazione](#) che è un esempio semplificato della [differenziazione cellulare](#). In termini di popolarità come organismo modello di laboratorio il *B. subtilis* viene spesso impiegato come equivalente Gram-positivo dell'*Escherichia coli*, un bastone [Gram-negativo](#) studiato estensivamente.

## Riferimenti

1. <sup>^</sup> Madigan M; Martinko J (editors). (2005). *Brock Biology of Microorganisms*, 11th ed., Prentice Hall. [ISBN 0131443291](#).
2. <sup>^</sup> Nakano MM, Zuber P (1998). "Anaerobic growth of a "strict aerobe" (*Bacillus subtilis*)". *Annu Rev Microbiol* **52**: 165-90. [PubMed](#).
3. <sup>^</sup> Ryan KJ; Ray CG (editors) (2004). *Sherris Medical Microbiology*, 4th ed., McGraw Hill. [ISBN 0838585299](#).
4. <sup>^</sup> [Bacillus subtilis Strain QST 713 \(006479\) Biopesticide Registration Action Document](#). *US EPA: Pesticides: Regulating Pesticides*. Retrieved on [2006-04-27](#).
5. <sup>^</sup> Gielen S, Aerts R, Seels B (2004). "Biocontrol agents of *Botrytis cinerea* tested in climate chambers by making artificial infection on tomato leafs". *Commun Agric Appl Biol Sci* **69** (4): 631-9. [PubMed](#).

Vedi anche

- [Adenylosuccinate Lyase Deficiency](#)

Estratto da "[http://en.wikipedia.org/wiki/Bacillus\\_subtilis](http://en.wikipedia.org/wiki/Bacillus_subtilis)"

<i><b>Bacillus subtilis</b></i>
<b>Classificazione scientifica</b>
Regno: <a href="#">Bacteria</a>
Phylum: <a href="#">Firmicutes</a>
Classe: <a href="#">Bacilli</a>
Ordine: <a href="#">Bacillales</a>
Famiglia: <a href="#">Bacillaceae</a>
Genere: <a href="#">Bacillus</a>
Specie: <i><b>B. subtilis</b></i>
<b>Denominazione binomiale</b>
<i><b>Bacillus subtilis</b></i> ( <a href="#">Ehrenberg</a> 1835)Cohn 1872