

Čokoládový agar



Čokoládový agar je modifikace krevního agaru, vyrábí se přidáním krve do horkého agaru. Tepelnou lýzou se z krvinek uvolní některé růstové faktory jako hemin a NAD, proto je CHOC vhodný pro kultivačně náročné bakterie, jako jsou například rody *Haemophilus* či *Neisseria*. Narozdíl od KA na něm neprobíhá hemolýza.

Odkazy

Související články

- Očkování na půdy
- Krevní agar
- Kultivační půdy

Externí odkazy

- Čokoládový agar (česká wikipedie)

Použitá literatura

- JULÁK, Jaroslav. *Praktická cvičení a semináře z lékařské mikrobiologie*. 1. vydání. Praha : Karolinum, 2003. ISBN 80-246-0750-6.



Čokoládový agar s koloniemi *Francisella tularensis*