



WORT AGAR

DETECÇÃO E CONTAGEM DE BOLORES E LEVEDURAS

USO

O WORT Ágar é utilizado para o cultivo, isolamento e contagem de bolores e leveduras. É particularmente adequado para a contagem de leveduras osmofílicas em manteiga, açúcar, xaropes, limonadas e em bebidas açucaradas.

HISTÓRIA

Parfitt desenvolveu com sucesso este meio para a enumeração de leveduras em manteiga e xaropes.

PRINCÍPIOS

As leveduras crescem bem em meios contendo maltose, especialmente em pH ácido. A fórmula do meio reproduz a do mosto de cerveja, cuja composição promove o crescimento de leveduras. A acidez do meio permite inibir a maioria das bactérias contaminantes.

COMPOSIÇÃO TÍPICA

(A composição pode ser ajustada para obter um desempenho ideal).

Para 1 litro de meio:

– Peptona de carne pancreática	0,78 g
– Extrato de malte	15,00 g
– Maltose	12,75 g
– Dextrina	2,75 g
– Fosfato dipotássico	1,00 g
– Cloreto de amônio	1,00 g
– Glicerol	2,35 g
– Ágar bacteriológico	15,00 g

Para 48,3 g de base desidratada BK013

– Peptona de carne pancreática	0,78 g
– Extrato de malte	15,00 g
– Maltose	12,75 g
– Dextrina	2,75 g
– Fosfato dipotássico	1,00 g
– Cloreto de amônio	1,00 g
– Ágar bacteriológico	15,00 g

Glicerol:

- Não fornecido



PREPARAÇÃO

- Suspender 48,3 g de meio desidratado (BK013) em 1 litro de água destilada ou desmineralizada.
- Adicionar 2,35 g de glicerol.
- Lentamente, leve o meio para ferver com agitação constante até sua completa dissolução.
- Distribuir em tubos ou frascos.
- Esterilizar em autoclave a 110°C por 15 minutos.
- Resfriar o meio a 44-47 °C.
- Ajustar o pH para 4,8 adicionando uma solução estéril de ácido láctico a 10% ou ácido tartárico.
- Manter o meio a 44-47°C.

- Reconstituição: 48,3 g/L + 2,5 g de glicerol

- Esterilização: 15 min a 110 °C

Nota:

- Para uso mais seletivo, é possível ajustar o pH para 4,5 ou 3,5. Nunca aqueça o meio depois de adicionar o ácido para evitar a perda das propriedades de gelificação do ágar.

INSTRUÇÃO DE USO

- Transferir 1 mL da amostra a ser analisada e suas sucessivas diluições decimais em placas de Petri estéreis.
- Despejar cerca de 15 mL do meio.
- Homogeneizar perfeitamente.
- Deixar solidificar em uma superfície fria.
- Incubar a 20-25°C por 3 a 5 dias.

- Semeando: 1 mL em profundidade

- Incubação: 3 a 5 dias a 20-25°C

LEITURA

Contar separadamente as leveduras e os bolores. Realizar teste de confirmação através de análise microscópica de cada tipo de colônia encontrada.

CONTROLE DE QUALIDADE

Meio desidratado: pó bege e homogêneo.

Meio preparado: ágar âmbar, que pode apresentar leve floculação após a autoclavagem.

Resultado do cultivo após 72 horas de incubação a 25°C, inoculação em profundidade:

Microrganismos		Crescimento (Razão de produtividade: P_R)
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	WDCM 00058	$P_R \geq 70 \%$
<i>Candida albicans</i>	WDCM 00054	$P_R \geq 70 \%$
<i>Aspergillus brasiliensis</i>	WDCM 00053	$P_R \geq 70 \%$

ARMAZENAMENTO / VALIDADE DE PRATELEIRA

Meio básico desidratado: 2-30°C.

A data de validade é mencionada no rótulo.

APRESENTAÇÃO

Meio desidratado (sem glicerol):

Frasco de 500 g BK013HA



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Parfitt, E.H. 1933. The influence of media upon the yeast and mould count of butter. Journal of Dairy Science, 16: 141-147.

OUTRAS INFORMAÇÕES

As declarações feitas nas etiquetas têm precedência sobre as fórmulas ou instruções descritas neste documento e estão sujeitos a alterações a qualquer momento sem aviso prévio.

Código do documento: GELOSE MOUT BIERE_FR_V6.

Data de criação: 11-2000

Data de revisão: 03-2016

Motivo da revisão: Revisão geral.