



## ÁGAR EXTRATO DE MALTE

### CONTAGEM DE BOLORES E LEVEDURAS

#### USO

O Ágar Extrato de Malte é usado para a contagem de bolores e leveduras. Sendo também adequado para o isolamento e manutenção de cepas.

A fórmula padrão atende à composição definida nas normas relacionadas a antissépticos e desinfetantes químicos (NF EN 1657; NF EN 13624; NF EN 1650 + A1)

#### HISTÓRIA

Em 1919, Reddish seguido por Fullmer e Grimes usaram extrato de malte para o cultivo de leveduras em meio sintético. Thom e Church em 1926 usaram com sucesso o meio de Reddish para o estudo de *Aspergillus*.

#### PRINCÍPIOS

Em um ambiente ácido, o extrato de malte, rico em carboidratos, fornece todos os nutrientes necessários para o metabolismo de bolores e leveduras.

Além disso, a acidez do meio inibe o crescimento da maioria dos microrganismos contaminantes.

#### COMPOSIÇÃO TÍPICA

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

Para 1 litro de meio:

- Extrato de malte ..... 30,0 g
- Ágar bacteriológico ..... 15,0 g

pH do meio pronto para uso a 25°C: 5,6 ± 0,2.

#### PREPARAÇÃO

- Suspender 45,0 g de meio desidratado (BK045) em 1 litro de água destilada ou desmineralizada.
- Lentamente, levar o meio para ferver com agitação constante até sua completa dissolução.
- Distribuir em tubos ou frascos.
- Esterilizar em autoclave a 121°C por 15 minutos.
- Resfriar e manter o meio a 44-47°C.

- Reconstituição: 45,0 g/L
- Esterilização: 15 min a 121°C

#### **NOTA:**

- Para obter um meio mais inibitório para as bactérias, é possível ajustar o pH para 4,5 ou 3,5 adicionando uma solução estéril de ácido láctico a 10%, por exemplo. Esta adição será feita uma vez que o meio estiver a 44-47°C, para não degradar as qualidades de geleificação do meio.



### **INSTRUÇÃO DE USO**

- Transferir 1 mL da suspensão e suas diluições decimais sucessivas para placas de Petri estéreis.
- Despejar cerca de 15 mL de meio por placa.
- Homogeneizar perfeitamente.
- Deixar solidificar em uma superfície fria.
- Incubar a 25 °C por até 3 dias.

- Semeando: 1 mL por profundidade
--------------------------------------

- Incubação: 3 dias a 25°C
-------------------------------

### **NOTA:**

- O tempo de incubação e a temperatura podem variar dependendo do protocolo aplicado

### **RESULTADO**

Contar separadamente bolores e leveduras.

### **CONTROLE DE QUALIDADE**

**Meio desidratado:** pó bege e homogêneo.

**Meio preparado:** ágar âmbar.

Resultado da cultura após 72 horas de incubação a 25°C:

<b>Microrganismos</b>		<b>Crescimento (Razão de produtividade: PR)</b>
<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 desidratado:** 2-30°C.

A data de validade é mencionada no rótulo.

### **APRESENTAÇÃO**

**Meio desidratado:**

Frasco de 500 g ..... BK045HA

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

Thom, C. and Church, M.B. 1926. The Aspergilli.

NF EN 1657. Mai 2016. Antiseptiques et désinfectants chimiques - Essai quantitatif de suspension pour l'évaluation de l'activité fongicide ou levuricide des antiseptiques et des désinfectants chimiques utilisés dans le domaine vétérinaire - Méthode d'essai et prescriptions (phase 2, étape 1)

NF EN 13624. Novembre 2013. Désinfectants chimiques et antiseptiques - Essai quantitatif de suspension pour l'évaluation de l'activité fongicide ou levuricide en médecine - Méthode d'essai et prescriptions (phase 2, étape 1)

NF EN 1650+A1 Juillet 2013. Antiseptiques et désinfectants chimiques - Essai quantitatif de suspension pour l'évaluation de l'activité fongicide ou levuricide des antiseptiques et des désinfectants chimiques utilisés dans le domaine de l'agro-alimentaire, dans l'industrie, dans les domaines domestiques et en collectivité - Méthode d'essai et prescriptions (phase 2, étape 1).



### **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: EXTRAIT MALT GELOSE\_FR\_7.

Data de criação: 04-2001

Data de revisão: 03-2017

Motivo da revisão: adição de contexto normativo; adição de padrão de pH