



CALDO LACTOSE

ENRIQUECIMENTO DE COLIFORMES

USO

O Caldo Lactose é utilizado principalmente como caldo de enriquecimento para detecção de *Escherichia coli* em cosméticos, se neutralizadores ou agentes de dispersão não forem necessários. Também é adequado para a cultura de todas as bactérias Gram-negativas. Com tubos de Durham, permite detectar fermentação de lactose.

A fórmula padrão atende à composição definida na norma NF EN ISO 21150.

PRINCÍPIOS

Este meio nutriente, livre de substâncias inibidoras e indicadores, permite o cultivo de *Enterobacteriaceae*.

A fermentação da lactose se manifesta pelo aparecimento de gás nos tubos de Durham.

COMPOSIÇÃO TÍPICA

A composição pode ser ajustada para obter um desempenho ideal.

Para 1 litro de meio:

- Peptona gelatina pancreática 5,0 g
- Extrato de carne 3,0 g
- Lactose 5,0 g

pH do meio pronto para uso a 25°C: 6,9 ± 0,2

PREPARAÇÃO

- Dissolver 13,0 g de meio desidratado (BK082) em 1 litro de água destilada ou desmineralizado.
- Mexer lentamente até dissolver completamente.
- Distribuir em tubos com adição tubo de Durham ou em frascos.
- Esterilizar em autoclave a 121°C por 15 minutos.
- Resfriar à temperatura ambiente.

- Reconstituição:

13,0 g/L

- Esterilização:

15 min a 121 °C

INSTRUÇÃO DE USO

Transferir o inóculo para os tubos com o caldo.

Incubar a 30-35 °C por 20-72 horas.

NOTA: Para outros usos, consulte a referência em vigor.

RESULTADO

A presença de bactérias coliformes é evidenciada pela produção de gás nos tubos de Durham.

CONTROLE DE QUALIDADE

Meio desidratado: pó bege claro e homogêneo.

Meio preparado: solução âmbar, límpida.



Resultado do cultivo após 20 horas de incubação a 30-35°C, inóculo $\leq 10^2$ microrganismos (NF EN ISO 21150):

Microrganismos		Crescimento	Produção de gás
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00012	Positivo	Positivo

ARMAZENAMENTO / VALIDADE DE PRATELEIRA

Meio desidratado: 2-30°C.

A data de validade é mencionada no rótulo.

APRESENTAÇÃO

Meio desidratado:

Frascos de 500 g BK082HA

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Hausler, W.J. Jr. 1972. Standard Methods for the Examination of Dairy Products. 13th Ed. American Public Health Association, Wasington D.C.

American Public Health Association. 1975. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 14th Ed. Washington D.C.

Rodier, J. 1984. L'analyse de l'eau. Dénombrement des coliformes fécaux et *Escherichia coli* présumés. Dunod 7ème Ed., 793-798.

NF EN ISO 21150. Septembre 2009. Cosmétiques. Microbiologie. Détection d'*Escherichia coli*.

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: LACTOSE NUTRITIVE BOUILLON_FR_V6.

Data de criação: 01-2003

Data de revisão: 03-2016

Motivo da revisão: Revisão geral.