



CALDO SABOURAUD DEXTROSE

CULTIVO DE BOLORES E LEVEDURAS

USO

O Caldo Sabouraud Dextrose é recomendado para a detecção de *Candida albicans* em produtos não estéreis, de acordo com a farmacopeia.

Também é usado como meio nutriente para o crescimento de bolores e leveduras.

A fórmula padrão corresponde à composição definida nas Farmacopeias Europeia e Americana.

PRINCÍPIOS

Peptonas de carne são fontes de compostos de nitrogênio e carboidratos, são fatores que contribuem para o desenvolvimento de leveduras, bolores e bactérias acidófilas.

A glicose é uma fonte de energia.

COMPOSIÇÃO TÍPICA

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

Para 1 litro de meio:

- Triptona 5,0 g
- Peptona de carne péptica 5,0 g
- Dextrose 20,0 g

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

PREPARAÇÃO

- Dissolver 30,0 g de meio desidratado (BK026) em 1 litro de água destilada ou desmineralizada.
- Mexer lentamente até dissolver completamente.
- Distribuir em tubos de 10 mL ou frascos de 100 mL.
- Esterilizar em autoclave a 121°C por 15 minutos.
- Resfriar o caldo à temperatura ambiente.

- Reconstituição:

30,0 g/L

- Esterilização:

15 min a 121°C

INSTRUÇÃO DE USO

- Transferir 10 mL da amostra a ser analisada ou suas diluições em 100 mL de caldo.
- Incubar a 30-35°C por 3 a 5 dias.

- Semeando:

10 mL em 100 mL

- Incubação:

3 a 5 dias a 30 – 35°C

NOTA:

Para a cultura de cepas de leveduras e fungos, incubar a 20-25°C por 2 a 3 dias.

LEITURA

O crescimento é evidenciado pelo aparecimento de turbidez no meio.



CONTROLE DE QUALIDADE

Meio desidratado: pó creme, esbranquiçado e homogêneo.

Meio preparado: solução âmbar e límpida.

Resultado do cultivo após 72 horas de incubação a 30-35°C:

Microrganismo	Crescimento
<i>Candida albicans</i> WDCM 00054	Positivo

Resultado do cultivo após 48-72 horas de incubação a 20-25°C (NF ISO 11133):

Microrganismo	Crescimento
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> WDCM 00058	Positivo
<i>Aspergillus brasiliensis</i> WDCM 00053	Positivo

ARMAZENAMENTO / VALIDADE DE PRATELEIRA

Meio desidratado: 2-30°C.

A data de validade é mencionada no rótulo.

APRESENTAÇÃO

Meio desidratado:

Frasco de 500 g BK026HA

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Pharmacopée Européenne. 2014. 8ème édition. Chapitre 2.6.13. Contrôle microbiologique des produits non stériles: Recherche de microorganismes spécifiques.

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: BOUILLON SABOURAUD_FR_V7.

Data de criação: 02-2000

Data de revisão: 03-2016

Motivo da revisão: Revisão geral.