



ÁGAR NUTRIENTE 2%

MEIO NUTRITIVO

USO

O Ágar Nutriente 2% é usado em microbiologia de alimentos, análises de água e em saúde animal para o cultivo de uma ampla variedade de microrganismos. É utilizado para a purificação de colônias necessária e prévia das etapas de identificação previstas nas normas.

A fórmula padrão atende à composição definida nas normas NF EN ISO 16654, NF EN ISO 6579-1, NF EN ISO10273, NF EN ISO 21567 e NF EN ISO 19250.

PRINCÍPIOS

A formulação fornece os nutrientes necessários para o crescimento de uma grande variedade de microrganismos não exigentes.

COMPOSIÇÃO TÍPICA

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

Para 1 litro de meio:

- Triptona 5,0 g
- Extrato de carne 3,0 g
- Ágar bacteriológico 12,0 g

pH do meio pronto para uso a 25°C: 7,0 ± 0,2

PREPARAÇÃO

- Suspender 20,0 g de meio desidratado (BK185) em 1 litro de água destilada ou desmineralizada.
- Lentamente, leve o meio à fervura com agitação constante até sua completa dissolução.
- Distribuir em frascos ou tubos.
- Esterilizar em autoclave a 121°C por 15 minutos.
- Resfriar a 44-47°C.
- Despejar em placas de Petri estéreis e deixar solidificar em uma superfície fria.

- Reconstituição:

20,0 g/L

- Esterilização:

15 min a 121°C

Uso do meio pronto para liquefazer:

- Derreter o meio pronto para liquefazer em tubos (BM118) pelo tempo necessário até a total liquefação.
- Resfriar e manter a 44-47°C.

INSTRUÇÃO DE USO

- Inocular por estriamento para obter colônias bem isoladas.
- Incubar as placas de acordo com o protocolo analítico adequado.



CONTROLE DE QUALIDADE

Meio desidratado: pó cremoso e homogêneo.

Meio preparado: ágar âmbar.

Resultado do cultivo após 24 horas de incubação a 37°C (NF EN ISO 11133; FD T90-461):

Microrganismos		Crescimento	Características
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00012	Bom	Colônias creme
<i>Salmonella typhimurium</i>	WDCM 00031	Bom	Colônias brancas a creme
<i>Shigella sonnei</i>	WDCM 00127	Bom	Colônias creme
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	WDCM 00026	Bom	Colônias esverdeadas

ARMAZENAMENTO / VALIDADE DE PRATELEIRA

Meio desidratado: 2 - 30°C.

Meio pronto para liquefazer em tubos: 2 - 25°C.

As datas de validade são mencionadas nas etiquetas.

Meio preparado em frascos ou tubos (*): 180 dias a 2 - 25°C.

Meio preparado em placas (*): 30 dias a 2 - 8°C.

(*) Valor indicativo determinado em condições padrão de preparação, seguindo as instruções do fabricante.

APRESENTAÇÃO

Meio desidratado:

Frasco de 500 g BK185HA

Meio pronto para liquefazer:

Caixa de 50 tubos de 18 mL BM11808

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

NF EN ISO 21567. Mars 2005. Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour la recherche de *Shigella* spp.

NF EN ISO 19250. Juin 2013. Qualité de l'eau. Recherche de *Salmonella* spp.

NF EN ISO 11133. Juillet 2014. Microbiologie des aliments, des aliments pour animaux et de l'eau - Préparation, production, stockage et essais de performance des milieux de culture (Tirage 2 (2016-01-01)).

FD T90-461. Août 2016. Qualité de l'eau - Microbiologie - Contrôle qualité des milieux de culture.

NF EN ISO 6579-1. Avril 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des *Salmonella* - Partie 1: recherche des *Salmonella* spp.

NF EN ISO 16654/A1. Juin 2017. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche des *Escherichia coli* O157 - Amendement 1: annexe B: résultats des études interlaboratoires.



NF EN ISO 10273. Juin 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche de *Yersinia enterocolitica* pathogènes.

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 NUTRITIVE 2% _FR_V11

Data de criação: 07-2005

Data de revisão: 01-2018

Motivo da revisão: Referências bibliográficas