



CALDO TRIPTONA-SOJA (TSB)

USO

O Caldo Triptona-Soja é um meio nutriente universal adequado para uma ampla variedade de utilizações. Tendo em vista seu excelente valor nutritivo, ele favorece o crescimento da maioria dos microrganismos fastidiosos. É usado na indústria farmacêutica para satisfazer os testes de esterilidade e sua fórmula é listada na Farmacopéia Americana sob a monografia “Meio Fluído de Peptona de Caseína de Soja”. É também adequado como um meio de enriquecimento para a detecção de *Staphylococcus aureus*.

PRINCÍPIOS

- A combinação de Triptona e peptona papaínica de farelo de soja leva a uma sinergia entre o fornecimento de proteínas da caseína e o fornecimento de carboidratos dos grãos de soja. Isto conduz a um crescimento ideal para um grande número de espécies, tanto fastidiosos ou não.
- A glicose é uma fonte de energia.
- O cloreto de sódio mantém o equilíbrio osmótico.
- O fosfato dipotássico atua como um tampão para manter um pH constante.

PREPARAÇÃO

- Dissolver 30,0 g do meio desidratado (BK046) em 1 litro de água destilada ou deionizada.
- Agitar lentamente até dissolução completa.
- Dispensar em tubos ou frascos.
- Esterilizar em um autoclave a 121°C por 15 minutos.

INSTRUÇÕES PARA USO

O meio inoculado a partir da base desidratada ou das referências prontas para uso BM030 (tubos) ou BM009 (frascos) são incubados a 30 ou 37°C por 3 a 15 dias.

RESULTADOS

O crescimento resulta em turvação do meio. Subculturas são preparadas a fim de purificar as cepas a serem identificadas.

COMPOSIÇÃO TÍPICA

(pode ser ajustada para se obter um melhor desempenho)

Para 1 litro de meio:

- Triptona.....	17,0 g
- Peptona papaínica de farelo de soja.....	3,0 g
- Glicose.....	2,5 g
- Fosfato dipotássico.....	2,5 g
- Cloreto de sódio.....	5,0 g

pH do meio pronto para uso a 25°C: 7,3 ± 0,2.

CONTROLE DE QUALIDADE

- Meio desidratado: pó branco creme, de fluxo livre e homogêneo.
- Meio preparado: solução âmbar, límpida.
- Típica resposta da cultura (inóculo $\leq 10^2$ microrganismos, em duplicata):

Microrganismos		Crescimento
⁽¹⁾ <i>Staphylococcus aureus</i>	ATCC® 6538	positivo
⁽¹⁾ <i>Bacillus subtilis</i>	ATCC 6633	positivo
⁽¹⁾ <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	CIP 82.118	positivo
⁽²⁾ <i>Candida albicans</i>	ATCC 10231	positivo
⁽²⁾ <i>Aspergillus niger</i>	ATCC 16404	positivo

⁽¹⁾ 3 dias de incubação entre 30-35°C

⁽²⁾ 5 dias de incubação entre 20-25°C

ESTOCAGEM / SHELF LIFE

Meio desidratado: 2-30°C.

- A data de validade está indicada na etiqueta.

Meio preparado (valor de referência*):

- Meio em frascos ou tubos: 6 meses entre 2-25°C.

Meio pronto para uso em frascos ou tubos:

- Armazenar entre 2-25°C, ao abrigo da luz.
- As datas de validade estão indicadas nas etiquetas.

EMBALAGEM

Código

Meio pronto para uso:

- 50 tubos x 10 mL
- 10 frascos x 100 mL

BM03008

BM00908

Meio desidratado:

- Frasco de 500 g
- Tambor de 5 kg

BK046HA

BK046GC

BIBLIOGRAFIA

Ministère de l'Agriculture. Cosmétologie. Commission XXX. Recherche de *Pseudomonas aeruginosa* dans les produits cosmétiques.

Journal Officiel du 25 octobre 1978. Essai de stérilité, 8233-8237.

NF EN ISO 11290-1 (V 08-028-1). Février 1997. Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Listeria monocytogenes*. Partie 1 : Méthode de recherche.

NF EN ISO 11290-2 (V 08-028-2). Août 1998. Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Listeria monocytogenes*. Partie 2 : Méthode de dénombrement.

FIL provisoire 181. Décembre 1998. Produits laitiers secs. Dénombrement de *Bacillus cereus*. Technique du nombre le plus probable.

NF U 47-106. Décembre 2004. Méthodes d'analyse en santé animale. Détermination *in vitro* de la sensibilité des bactéries aux anti-infectieux par la méthode de dilution en milieu gélosé.

NF U 47-107. Décembre 2004. Méthodes d'analyse en santé animale. Guide de réalisation des antibiogrammes par la méthode de diffusion en milieu gélosé.

Pharmacopée Européenne 5.0. 01/2005:20601. 2.6. Méthodes biologiques. 2.6.1. Stérilité. Milieux de culture et températures d'incubation, 153-157.

NF EN ISO 11290-1/A1 (V 08-028-1/A1). Février 2005. Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Listeria monocytogenes*. Partie 1 : Méthode de recherche. Amendement 1 : Modification des milieux d'isolement, de la recherche de l'hémolyse et introduction de données de fidélité.

NF EN ISO 11290-2/A1 (V 08-028-2/A1). Février 2005. Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Listeria monocytogenes*. Partie 2 : Méthode de dénombrement - Amendement 1 : Modification du milieu d'isolement.

NF EN ISO 20645 (G 39-014). Août 2005. Etoffes. Contrôle de l'activité antibactérienne. Essai de diffusion sur plaques de gélose.

NF EN ISO 21871 (V 08-063). Juillet 2006. Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour le dénombrement de *Bacillus cereus* présumés en petit nombre. Technique du nombre le plus probable et méthode de recherche.

NF EN 12353 (T 72-145). Septembre 2006. Antiseptiques et désinfectants chimiques. Conservation des organismes test pour la détermination de l'activité bactéricide, mycobactéricide, sporicide et fongicide.

Pharmacopée Européenne 5.6. 01/2007:20613. 2.6.13. Contrôle microbiologique des produits non stériles : Recherche de microorganismes spécifiés. Solution et milieux de culture recommandés, 4679-4682.

United States Pharmacopeia 30. 2007. Microbiological Tests / Microbial Limit Tests. Buffer Solution and Media, 84-86. Microbiological Tests / Microbiological Examination. Recommended Solutions and Culture Media, 96-97. Microbiological Tests / Sterility Tests. Media, 98.

*O valor de referência corresponde à vida de prateleira esperada quando preparados sob condições laboratoriais normais, seguindo as instruções do fabricante. É fornecido apenas como guia e sem garantia, expressa ou implícita associada com esta informação.

As informações fornecidas na embalagem procedem de formulações ou instruções descritas neste documento.

As informações e especificações contidas nesta ficha técnica datam de 16/02/2009.

Elas estão sujeitas a alterações a qualquer momento, sem aviso prévio.

Código do documento: BK046/A/2003-01: 8.