



ÁGUA PEPTONADA TAMPONADA

DILUENTE

CALDO DE ENRIQUECIMENTO

USO

Água peptonada tamponada é um diluente de uso geral recomendado em muitos padrões para preparação de amostras, suspensões de estoque e diluições decimais (normas ISO 6887). Este meio também é usado para o pré-enriquecimento de *Salmonella* e *Cronobacter sakazakii*, permitindo, em particular, reviver os microrganismos que foram submetidos a tratamentos subletais, como atomização, pasteurização, adição de conservantes, altas pressões osmóticas, fortes acidez (NF EN ISO 6579-1, NF EN ISO 22964...).

PRINCÍPIOS

O cloreto de sódio mantém o equilíbrio osmótico.

O meio é tamponado com fosfatos.

COMPOSIÇÃO TÍPICA

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

Para 1 litro de meio:

- Peptona 10,00 g
- Cloreto de sódio..... 5,00 g
- Fosfato dissódico anidro..... 3,57 g
- Fosfato monopotássico anidro..... 1,50 g

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

Para 20 g de meio BK131

- Peptona 10,0 g
- Cloreto de sódio..... 5,0 g
- Fosfato dissódico anidro..... 3,57 g
- Fosfato monopotássico anidro..... 1,5 g

Para 25,5 g de meio BK018

- Peptona..... 10,0 g
- Cloreto de sódio 5,0 g
- Fosfato dissódico dodecahidratado..... 9,0 g
- Fosfato monopotássico anidro..... 1,5 g

PREPARAÇÃO

- Dissolva 25,5 g de meio BK018 desidratado ou 20,0 g de meio BK131 desidratado em 1 litro de água destilada ou desmineralizada.
- Agitar lentamente, até dissolver completamente.
- Distribua em tubos ou garrafas.
- Esterilize em autoclave a 121°C por 15 minutos.



- Resfrie a temperatura ambiente.

NOTA:

Para água peptonada com concentração dupla, suspender 51,0 g de meio desidratado BK018 ou 40,0 g de meio BK131 desidratado em 1 litro de água destilada ou deionizada.

INSTRUÇÃO DE USO

Preparação de soluções estoque ou suspensões:

- Introduzir assepticamente 10 ou 25g do material a ser analisado em um frasco tarado contendo 90 ou 225 mL do meio assim preparado (ou meio pronto para uso BM057, BM010).
- Homogeneizar corretamente até formar uma solução homogênea.
- Para o enriquecimento de salmonelas ou enterobactérias em particular, incubar de acordo com o protocolo analítico apropriado.

Preparação de diluições decimais:

- Colocar 1 mL da suspensão de estoque em um tubo contendo 9 mL do meio assim preparado ou pronto para uso (BM056).
- Homogeneizar perfeitamente.
- Repetir a operação até obter a diluição desejada.

NOTA: Para a análise de produtos muito ácidos (pH está entre 4,5 e 3,5), água peptonada tamponada de concentração dupla pode ser usada (NF EN ISO 6887).

CONTROLE DE QUALIDADE

Meio desidratado: pó creme, esbranquiçado e homogêneo.

Meio preparado: solução âmbar límpida, que pode apresentar um ligeiro precipitado após o armazenamento.

Resposta de corte (NF EN ISO 11133):

Microrganismos			Crescimento
(1)	<i>Salmonella</i>	WDCM 00031	Positivo
	<i>Typhimurium</i>		
(1)	<i>Salmonella</i>	WDCM 00030	Positivo
	<i>Enteritidis</i>		
(1)	<i>Escherichia</i>	WDCM 00012	Positivo
	<i>coli</i>		
(2)	<i>Listeria monocytogenes</i> 4b	WDCM 00021	± 30% colônias / T ₀
(2)	<i>Listeria monocytogenes</i> 1/2a	WDCM 00109	± 30% colônias / T ₀
(3)	<i>Escherichia</i>	WDCM 00012	± 30% colônias / T ₀
	<i>coli</i>		
(3)	<i>Staphylococcus</i>	WDCM 00034	± 30% colônias / T ₀
	<i>aureus</i>		

Após 18 horas de incubação a 37°C (inóculo ≤ 10² microrganismos)

(2) Após 60 minutos de incubação a 20°C



(3) Após 45-60 minutos de incubação a 20-25°C

ARMAZENAMENTO / VALIDADE DE PRATELEIRA

Meio desidratado: 2-30°C.

Meio pronto para uso em tubos, frascos, bolsas: 2-25°C.

As datas de validade são mencionadas nas etiquetas.

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

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

APRESENTAÇÃO

Meio desidratado (25,5 g / L):

- Frasco de 500 gBK018HA
- Balde de 5 kgBK018GC

Meio desidratado (20 g / L):

- Frascos de 500 gBK131HA
- Balde de 5 kgBK131GC

Media pronto para usar:

- Caixa de 50 tubos de 9 mL BM05608
- Embalagem com 10 frascos de 225 mL BM01008
- Embalagem com 10 frascos de 90 mL.....BM05708
- Caixa de 3 sacos flexíveis de 3 litros.....BM13108
- Caixa de 2 sacos flexíveis de 5 litros..... BM13208
- Caixa com 40 sacos flexíveis de 5 litros.....BM2140

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

NF U 47-100. Juillet 2007. Méthodes d'analyse en santé animale. Recherche par l'isolement et identification de tout sérovar ou de sérovar(s) spécifié(s) de salmonelles dans l'environnement des productions animales.

NF U 47-101. Novembre 2007. Méthodes d'analyse en santé animale. Isolement et identification de tout sérovar ou de sérovar(s) spécifié(s) de salmonelles chez les oiseaux.

NF U 47-102. Janvier 2008. Méthodes d'analyse en santé animale. Isolement et identification de tout sérovar ou de sérovar(s) spécifié(s) de salmonelles chez les mammifères.

NF EN ISO 6887-5. Octobre 2010. Microbiologie des Aliments. Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 5 : Règles spécifiques pour la préparation du lait et des produits laitiers.

NF V 08-407. Décembre 2011. Microbiologie alimentaire. Matières premières entrant dans la composition des conserves. Dénombrement des spores thermorésistantes de *Bacillus* et *Clostridium* thermophiles. Technique du nombre le plus probable.



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)).

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 22964. Juin 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la détection de *Cronobacter* spp..

NF EN ISO 6887-1. Juin 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 1: règles générales pour la préparation de la suspension mère et des dilutions décimales.

NF EN ISO 6887-2. Juin 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 2: règles spécifiques pour la préparation des viandes et produits carnés.

NF EN ISO 6887-3. Juin 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 3: règles spécifiques pour la préparation des produits de la pêche.

NF EN ISO 6887-4. Juin 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 4: règles spécifiques pour la préparation de produits variés.

NF EN ISO 11290-2. Juillet 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Listeria monocytogenes* et de *Listeria* spp. - Partie 2: méthode de dénombrement.

NF EN ISO 21528-1. Juillet 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale par la recherche et le dénombrement des *Enterobacteriaceae* - Partie 1: recherche des *Enterobacteriaceae*.

OUTRAS INFORMAÇÕES

As informações nas etiquetas prevalecem sobre as fórmulas ou instruções descritas neste documento e estão sujeitas a alterações a qualquer momento sem aviso prévio.

Código do documento: EAU PEPTONEE_FR_V18.

Data de criação: 06-2003

Data de revisão: 02-2020

Motivo da revisão: adição de um novo formato de produto