



SYMPHONY ÁGAR

ENUMERAÇÃO DE BOLORES E LEVEDURAS

USO

O Ágar Symphony permite a enumeração de bolores e leveduras em todos os alimentos e rações, independentemente da atividade da água. Também pode ser utilizado para o controle de amostras ambientais. No caso de amostras de água, podem ser analisadas por filtração.

O Ágar Symphony é certificado pela NF VALIDATION para a contagem de bolores e leveduras BKR 23 / 11-12 / 18.

Este método permite a enumeração após 54 horas em vez de 5 dias com os métodos padrões NF ISO 21527-1 e NF ISO 21527-2.

PRINCÍPIOS

A escolha de peptonas, carboidratos e promotores de crescimento foram selecionados especialmente para otimizar o rápido crescimento de bolores e leveduras.

O Rosa de Bengala é assimilado por leveduras que facilitam sua enumeração colorindo-as de rosa.

O sistema seletivo, associado ao pH do meio, garante a inibição da maioria dos contaminantes bacterianos.

O meio foi concebido de forma a reduzir a propagação de *Mucor sp.*, o que facilita sua contagem após 54 horas de incubação. Também é bem adaptado para a enumeração de esporos de fungos.

COMPOSIÇÃO TÍPICA

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

Para 1 litro de meio:

- | | |
|----------------------------------|-------|
| - Peptonas..... | 10,0g |
| - Glicose..... | 18,0g |
| - Promotores de crescimento..... | 1,0g |
| - Sistema seletivo..... | 1,0g |
| - Ágar bacteriológico..... | 15,5g |

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

PREPARAÇÃO

Preparação de meio desidratado:

- Suspender 45,5g de meio desidratado (BK227) em 1L de água destilada ou desmineralizada.
- Lentamente leve à ebulição, mexendo com agitação constante até a completa dissolução.
- Distribuir em frascos.
- Esterilizar em autoclave a 121°C por 15 minutos.
- Resfriar e mantenha a 44-47°C.

NOTA: Evitar o aquecimento excessivo do meio, o que produzirá uma desnaturação do ágar devido a uma acidificação do pH.

- Reconstituição:

45,5 g/L

- Esterilização:

15 min a 121°C



Uso de meio de base pronto para derreter:

- Derreter o meio pronto (BM191) por tempo necessário para atingir a liquefação total.
- Resfriar e manter o meio em um estado fundido a 44-47°C.

INSTRUÇÃO DE USO

Método por superfície

- Despejar em placas de Petri estéreis.
- Deixar solidificar em uma superfície fria.
- Secar as placas em incubadora.
- Transferir 0,1 mL da amostra a ser testada e suas diluições decimais, para a superfície do meio de cultura.
- Para estimar números baixos, inocule 1 mL da suspensão inicial na superfície de 3 placas de Petri (Ø 90 mm).
- Espalhar o inóculo sobre a superfície da placa com uma alça de Drigalski.
- Incubar as placas com a tampa voltada para cima a 25°C por 54 a 72 horas.

- Inoculação:

0,1 mL na superfície

- Incubação:

54 a 72 horas em 25 °C

Método *Pour Plate*

- Transferir 1 mL da suspensão da amostra em placas de petri estéreis.
- Despejar 15 mL de meio por placa.
- Homogeneizar em forma de 8 e deixar solidificar em uma superfície fria.
- Incubar as placas com as tampas voltadas para cima a 25°C por 54 a 72 horas.

- Inoculação:

1 mL por placa

- Incubação:

54 a 72 horas em 25°C

NOTA:

O método de inoculação em superfície pode resultar em contagens superiores ao método *Pour Plate*. A inoculação da superfície facilita a exposição máxima das células ao oxigênio atmosférico e evita a inativação térmica dos propágulos fúngicos.

RESULTADO

Consulte a EN ISO 7218 para a interpretação e determinação dos resultados.
Conte apenas placas contendo menos de 150 colônias.

CONTROLE DE QUALIDADE

Meios desidratados: pó creme e homogêneo.

Meio preparado: límpido, ágar violeta.

Resultado de culturas típicas após 3 dias de incubação a 25°C:

Microrganismos		Crescimento (Razão de produtividade: PR)
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	WDCM 00058	PR ≥ 50 %
<i>Candida albicans</i>	WDCM 00054	PR ≥ 50 %
<i>Aspergillus brasiliensis</i>	WDCM 00053	PR ≥ 50 %



<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00013	Inibido
<i>Bacillus subtilis</i> ssp. <i>spizizenii</i>	WDCM 00003	Inibido

ARMAZENAGEM / VALIDADE

Meio desidratado: 2-30°C

Meio pronto: 2-8°C.

A data de validade está indicada nas etiquetas

Meio preparado em frascos (*): 180 dias a 2-8°C

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

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

APRESENTAÇÃO

Meio desidratado:

Frasco de 500 g.....BK227HA

Meio pronto:

Frascos 10 x 200 mLBM19108

Meio pronto - placa:

20 placas (Ø 90 mm).....BM20208

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

NF ISO 21527-1. Novembre 2008. Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et des moisissures. Partie 1 : Technique par comptage des colonies dans les produits à activité d'eau supérieure à 0,95.

NF ISO 21527-2. Novembre 2008. Microbiologie des Aliments. Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et des moisissures. Partie 2 : Technique par comptage des colonies dans les produits à activité d'eau inférieure ou égale à 0,95.

NF V08-059. Novembre 2002. Microbiologie des aliments. Dénombrement des levures et moisissures par comptage des colonies à 25°C. Méthode de routine.

NF V 08-036. Mai 2003. Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et moisissures se développant sur un milieu à faible aw.

ISO 6611. 2004. IDF 94:2004. Lait et produits laitiers - Dénombrement des unités formant colonie de levures et/ou moisissures - Comptage des colonies à 25 °C.

OUTRAS INFORMAÇÕES

As informações fornecidas nos rótulos têm precedência sobre as formulações ou instruções descritas neste documento e são suscetíveis de modificação a qualquer momento, sem aviso prévio.

Código do documento: SYMPHONY_EN_v5

Data de criação: 06-2016

Atualizada: 02-08-2019

Origem da revisão: Certificação NF VALIDAÇÃO

ANEXO 1: SUPORTE FOTOGRÁFICO

SYMPHONY ÁGAR

Contagem de bolores e leveduras

