



## ÁGAR CARNE - LEVEDURA

ENUMERAÇÃO DE ESPOROS DE MICRORGANISMOS ANAERÓBICOS REDUTORES DE SULFITO

### USO

O Ágar Carne-Levedura é usado para a enumeração de esporos de microrganismos anaeróbicos redutores de sulfitos em alimentos.

A fórmula padrão atende à composição definida na norma NF V59-106.

### PRINCÍPIOS

Triptona, extratos de carne e levedura garantem o crescimento de microrganismos anaeróbicos.

A glicose é a fonte de energia para o desenvolvimento.

O amido promove o desenvolvimento de esporos.

Os microrganismos anaeróbicos reduzem o sulfito a sulfureto que, na presença de citrato férrico, causa o escurecimento das colônias pela formação de sulfureto de ferro.

### COMPOSIÇÃO TÍPICA

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

Para 1 litro de meio:

- Triptona .....	10,0 g
- Extrato de carne .....	3,0 g
- Extrato de levedura autolítica .....	6,0 g
- Glicose .....	2,0 g
- Cloreto de Sódio .....	5,0 g
- Cloridrato de cisteína .....	0,3 g
- Amido solúvel .....	5,0 g
- Metabissulfito de sódio .....	1,0 g
- Citrato férrico amoniacal .....	1,0 g
- Ágar bacteriológico .....	12,0 g

pH do meio pronto para uso a 25°C: 7,6 ± 0,2.

### PREPARAÇÃO

- Suspender 45,3 g de meio desidratado (BK006) em 1 litro de água destilada ou desmineralizada.
- Lentamente, levar o meio para ferver com agitação constante até sua completa dissolução.
- Distribuir 20 mL por tubo.
- Esterilizar em autoclave a 115°C por 20 minutos.
- Resfriar e manter o meio a 44-47°C.

- Reconstituição: 45,3 g/L
- Esterilização: 20 min a 115°C

### INSTRUÇÃO DE USO



- Aquecer a amostra a ser analisada para destruir as formas vegetativas e ativar os esporos por 10 minutos a  $80 \pm 1^\circ\text{C}$ .
- Transferir 5 mL do inóculo ou suas diluições decimais para o meio de cultivo.
- Homogeneizar perfeitamente por inversão completa, evitando ao máximo para incorporar ar.
- Resfriar em banho de água gelada.
- Incubar a  $37 \pm 1^\circ\text{C}$  por  $72 \pm 3$  horas.

- Semeando:

5 mL por tubo

- Incubação:  
72 h a  $37^\circ\text{C}$

### **LEITURA**

Contar as colônias com presença de halo preto.  
Uma contagem intermediária pode ser realizada se necessário.

### **CONTROLE DE QUALIDADE**

**Meio desidratado:** pó bege e homogêneo.

**Meio preparado:** ágar âmbar.

Resultado da cultura típica após 24 horas de incubação a  $37^\circ\text{C}$ :

Microrganismos		Crescimento (Razão de produtividade: $P_R$ )	Características
<i>Clostridium perfringens</i>	WDCM 00007	$F_R \geq 70\%$	Colônias pretas
<i>Clostridium perfringens</i>	WDCM 00080	$F_R \geq 70\%$	Colônias pretas
<i>Clostridium sporogenes</i>	WDCM 00008	$F_R \geq 70\%$	Colônias pretas
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00013	$F_R$ inibido	Colônias brancas

### **ARMAZENAMENTO / VALIDADE DE PRATELEIRA**

**Meio desidratado:**  $2-30^\circ\text{C}$ .

A data de validade é mencionada no rótulo.

**Meio preparado em tubos:** não recomendado, usar imediatamente após a preparação.

### **APRESENTAÇÃO**

**Meio desidratado:**

Frasco de 500 g ..... BK006HA

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

NF V 59-106. Octobre 1982. Gélatine alimentaire. Dénombrement des spores de micro-organismes anaérobies sulfite-réducteurs. Méthode par comptage des colonies obtenues en anaérobiose à  $37^\circ\text{C}$ .

### **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 MEAT LEVURE\_FR\_V7.

Data de criação: 05-2003

Data de revisão: 10-2015

Motivo da revisão: Revisão geral