



ÁGAR EXTRATO DE LEVEDURA GLICOSE CLORANFENICOL (YGC)

CONTAGEM DE BOLORES E LEVEDURAS

USO

O Agar Extrato de Levedura Glicose Cloranfenicol (YGC) destina-se à detecção e contagem de bolores e leveduras em alimentos.

A fórmula padrão atende à composição definida nas normas NF V08-059, ISO 6611 e NF EM 15789.

PRINCÍPIOS

O extrato de levedura e a glicose promovem o crescimento de bolores e leveduras.

A presença de cloranfenicol, um antibiótico termoestável, ajuda a inibir o crescimento de bactérias contaminantes.

COMPOSIÇÃO TÍPICA

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

Para 1 litro de meio:

- Extrato de levedura autolítica 5,0 g
- Glicose 20,0 g
- Cloranfenicol 0,1 g
- Ágar bacteriológico 15,0 g

pH do meio pronto para uso a 25°C: $6,6 \pm 0,2$.

PREPARAÇÃO

Preparação do meio desidratado:

- Suspender 40,1 g de meio desidratado (BK007) em 1 litro de água destilada ou desmineralizada.
- Lentamente, leve o meio para ferver com agitação constante até sua completa dissolução.
- Distribuir 100 mL por frasco.
- Esterilizar em autoclave a 121°C por 15 minutos.
- Resfriar e manter o meio a 44-47°C.

-
Reconstituição:

40,1 g/L

- Esterilização:
15 min a 121 °C

Uso do meio pronto para liquefazer:

- Derreter o meio pronto (BM021 ou BM079) pelo tempo mínimo necessário para sua liquefação total.
- Resfriar e manter o meio a 44-47°C

Nota: A adição de gentamicina (suplemento liofilizado BS009) ao meio é proposta no padrão V08-059. Permitindo aumentar a seletividade do meio, principalmente na presença de bactérias Gram-negativas que contaminam carnes cruas e peixes.

Neste caso, adicionar 2 mL de suplemento, reidratado com 5 mL de água estéril, por frasco de 100 mL.



INSTRUÇÃO DE USO

- Transferir 1 mL da amostra a ser analisada e suas diluições decimais sucessivas em placas de Petri estéreis.
- Despejar aproximadamente 15 mL de meio, por placa.
- Homogeneizar perfeitamente e deixar solidificar em superfície fria.
- Incubar a $25 \pm 1^\circ\text{C}$ por 5 dias. Não inverter as placas ao incubar, a fim de evitar a propagação de bolores durante o manuseio.

- Semeando:

1 mL em
profundidade

- Incubação:
5 dias a 25°C

Notas:

- Como parte da norma NF V08-059, a inoculação também pode ser realizada na superfície de placas de Petri prontas para uso. Nesse caso, inocular 0,1 mL da diluição decimal apropriada na superfície do meio previamente seco. A temperatura de incubação pode ser de 20°C ou 22°C , no caso de contagem de bolores supostamente conhecidos.
- Para o isolamento e contagem de cepas probióticas de levedura, a norma NF EN 15789 recomenda a incubação a $35 \pm 1^\circ\text{C}$ por 2 dias.

LEITURA

Contar separadamente leveduras e bolores.

Realizar teste de confirmação através da observação das estruturas em microscopia.

CONTROLE DE QUALIDADE

Meio desidratado: pó bege e homogêneo.

Meio preparado: ágar âmbar.

Resultado do cultivo após 72 horas de incubação a 25°C (NF EN ISO 11133):

Microrganismos		Crescimento (Razão de produtividade: P_R)
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	WDCM 00058	$P_R \geq 50\%$
<i>Candida albicans</i>	WDCM 00054	$P_R \geq 50\%$
<i>Aspergillus brasiliensis</i>	WDCM 00053	$P_R \geq 50\%$
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00013	Inibido
<i>Bacillus subtilis</i>	WDCM 00003	Inibido

ARMAZENAMENTO / VALIDADE DE PRATELEIRA

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

Meio pronto para liquefazer em frascos: $2-8^\circ\text{C}$.

As datas de validade são mencionadas nas etiquetas.

Meio preparado por frasco (*): 180 dias a $2-8^\circ\text{C}$.

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

APRESENTAÇÃO



Meio desidratado:

Frasco de 500 g BK007HA

Meio pronta para liquefazer:

Embalagem com 10 frascos de 100 mL..... BM02108

Embalagem com 10 frascos de 200 mL.....BM07908

Suplemento seletivo de gentamicina (25 mg):

Caixa de 10 frascos..... BS00908

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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

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

NF EN 15789. Décembre 2009. Aliments des animaux. Isolation et dénombrement de souches probiotiques de levures (*Saccharomyces cerevisiae*).

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 GLUCOSEE CHLORAMPHENICOL_FR_V8.

Data de criação: 06-2003

Data de revisão: 03-2016

Motivo da revisão: Revisão geral.