



## TRIPTONA DE SOJA E EXTRATO DE LEVEDURA (TSYEA)

### ISOLAMENTO DE *LISTERIA*

#### **USO**

O TSYEA é um meio de cultura adequado para uma ampla variedade de microrganismos, dada a sua excelente nutrição, sendo utilizado principalmente para o isolamento e purificação de microrganismos cujas colônias são obtidas de meios de isolamento seletivo (ágar PALCAM, ágar Oxford, Ágar COMPASS® *Listeria*) destinados à pesquisa ou contagem de *Listeria*, em particular *Listeria monocytogenes*.

A fórmula padrão atende a composição do meio TSYEA definida nas normas NF EN ISO 11290-1 e NF EN ISO 11290-2.

#### **PRINCÍPIOS**

A associação entre triptona, peptona papaínica de soja, extrato de levedura e glicose atinge uma sinergia entre a presença de proteína de caseína, carboidratos de soja e glicose, bem como de vitaminas do extrato de levedura, permitindo o crescimento ideal a ser obtido para um grande número de microrganismos exigentes e não exigentes.

O fosfato dipotássico atua como uma substância tampão. Ao manter o pH, aumenta a capacidade de recuperação do meio.

O cloreto de sódio mantém o equilíbrio osmótico.

#### **COMPOSIÇÃO TÍPICA**

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

Para 1 litro de meio:

- Triptona.....	17,0 g
- Digestão de farinha de soja papaínica.....	3,0 g
- Extrato de levedura autolítica.....	6,0 g
- Glicose.....	2,5 g
- Hidrogenofosfato dipotássico.....	2,5 g
- Cloreto de Sódio.....	5,0 g
- Ágar bacteriológico .....	12,0 g

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

#### **PREPARAÇÃO**

##### **Preparação do meio desidratado:**

- Suspender 48,0 g de meio desidratado (BK224) em 1 litro de água destilada ou desmineralizada.
- Lentamente, levar o meio para ferver com agitação constante até sua completa dissolução.
- Distribuir em tubos ou em frascos.
- Esterilizar em autoclave a 121°C por 15 minutos.
- Resfriar e manter a 44-47°C.
- Despejar em placas de Petri estéreis e deixar solidificar em uma superfície fria.

-  
Reconstituição:

48,5 g/L

- Esterilização:  
15 min a 121°C



## **INSTRUÇÃO DE USO**

- Na superfície do meio preparado em placas, estriar as colônias selecionadas do meio de isolamento seletivo, de modo a permitir o desenvolvimento de colônias bem isoladas.
- Incubar a 37°C por 18-24 horas ou até o tempo suficiente permitindo obter colônias típicas de 1 a 2 mm de diâmetro.
- As colônias típicas serão submetidas a testes de identificação bioquímica.

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Semeando:<br/>Em superfície</li><li>• Incubação:<br/>18 h a 24 h a 37°C</li></ul> |
|---|

## **CONTROLE DE QUALIDADE**

**Meio desidratado:** pó creme, esbranquiçado e homogêneo.

**Meio preparado:** ágar âmbar.

Resposta de cultivo após 24 horas de incubação a 37°C (NF EN ISO 11133):

Microrganismos		Crescimento
<i>Listeria monocytogenes</i> 4b	WDCM 00021	Bom
<i>Listeria monocytogenes</i> serovar 1/2a	WDCM 00109	Bom

## **ARMAZENAMENTO / VALIDADE DE PRATELEIRA**

**Meio desidratado:** 2-30°C.

A data de validade é mencionada no rótulo.

**Meio preparado em tubos ou frascos (\*):** 180 dias a 2-25°C.

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

## **APRESENTAÇÃO**

**Meio desidratado:**

Frasco de 500 g..... BK224HA

**Meio pronto para liquefazer:**

Caixa de 50 tubos de 18 mL .....BM10808

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

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 11290-1. Juillet 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Listeria monocytogenes* et *Listeria* spp. - Partie 1: méthode de recherche.

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.



### **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: TSYEA MEDIUM\_FR\_V2.

Data de criação: 08-2018

Data de revisão: 04-2020

Motivo da revisão: adição de uma referência