



CALDO TRIPTONA-SAL

DILUENTE

USO

O Caldo Triptona-Sal é um diluente destinado à preparação de amostras de alimentos e cosméticos para análises microbiológicas. Também é usado para realizar diluições decimais.

PRINCÍPIOS

Triptona garante a reativação de microrganismos que foram submetidos a tratamentos subletais.

O cloreto de sódio é uma solução isotônica.

COMPOSIÇÃO TÍPICA

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

Para 1 litro de meio:

- Triptona 1,0 g
- Cloreto de Sódio 8,5 g

pH do meio pronto para uso a 25°C: $7,0 \pm 0,2$

PREPARAÇÃO

- Dissolver 9,5g de meio desidratado (BK014) em 1 litro de água destilada ou desmineralizado.
- Agitar lentamente até dissolver completamente.
- Distribuir em tubos ou frascos.
- Esterilizar em autoclave a 121°C por 15 minutos.
- Resfriar o meio à temperatura ambiente.

-
Reconstituição:

9,5 g/L

- Esterilização:
15 min a 121 °C

INSTRUÇÃO DE USO

Preparação de suspensões de estoque:

- Introduzir assepticamente X g ou X mL do produto a ser analisado em um frasco do meio assim preparado ou do meio pronto para uso (BM114 ou BM135), para fazer 1/10 das suspensões.
- Homogeneizar perfeitamente.

Preparação de diluições decimais:

- Colocar 1 mL da suspensão em um tubo contendo 9 mL de meio pronto para uso (BM008).
- Homogeneizar perfeitamente.
- Repetir a operação até a diluição necessária.

CONTROLE DE QUALIDADE

Meio desidratado: pó branco e homogêneo.

Meio preparado: solução límpida incolor.



Resultado do cultivo após 45-60 minutos de incubação a 20-25°C (NF EN ISO 11133):

Microrganismos		Crescimento
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00013	± 30% das colônias / T ₀
<i>Staphylococcus aureus</i>	WDCM 00034	± 30% das colônias / T ₀

ARMAZENAMENTO / VALIDADE DE PRATELEIRA

Meio desidratado: 2-30°C. A data de validade é mencionada no rótulo.

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

As datas de validade são mencionadas nas etiquetas.

Meio preparado (*): 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 BK014HA

Meio pronto para usar

Caixa com 50 tubos de 9 mL..... BM00808

Embalagem com 10 frascos de 90 mL.....BM11408

Caixa com 3 sacos flexíveis de 3 litrosBM13508

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ISO 14461-2. Avril 2005. Lait et produits laitiers. Contrôle de qualité en laboratoires microbiologiques. Partie 2: Détermination de la fiabilité des comptages de colonies en boîtes parallèles et des dilutions décimales suivantes.

ISO 14461-1. Mai 2005. Lait et produits laitiers. Contrôle de qualité en laboratoires microbiologiques. Partie 1: Evaluation de la performance des analystes effectuant les comptages de colonies.

NF EN ISO 8199. Janvier 2008. Qualité de l'eau. Lignes directrices générales pour le dénombrement des micro-organismes sur milieu de culture.

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 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 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 18415. Août 2017. Cosmétiques. Microbiologie. Détection des micro-organismes spécifiés et non spécifiés.

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: TRYPTONE SEL_FR_V15.

Data de criação: 01-2003

Data de revisão: 01-2018

Motivo da revisão: Referências bibliográficas.