



ÁGAR BACTERIOLÓGICO TIPO E

AGENTE DE SOLIDIFICAÇÃO

USO

Os ágar bacteriológicos atuam como agentes de solidificação na preparação de meios de cultura sólidos em concentrações entre 12 e 20 g/L.

DESCRIÇÃO

Os ágar são extratos de algas marinhas que foram purificadas e secas. A extração em uma solução ácida é seguida por sucessivas purificações afim de obter géis límpidos, isentos de precipitados após a esterilização e isentos de substâncias inibidoras.

O ágar é composto essencialmente por agarose (70%) e agarpectina (30%) que formam juntos um gel sólido após aquecimento e resfriamento.

A agarose é um polissacarídeo linear inteiramente composto de D-galactose e de 3-6-anidro-L-galactose ligados em alfa 1-3 e beta 1-4.

A agarpectina, cuja estrutura é semelhante à da agarose, também contém grupos de ésteres aniônicos ligados ao cálcio e ao magnésio, bem como aos ácidos orgânicos (glucurônico e pirúvico).

A ligação 3-6-anidro- α -L-galactosídeo é muito sensível em pH baixo, tanto que é necessário evitar aquecimento do meio ácido, o que pode levar à despolimerização do ágar e, conseqüentemente, a perda da força do gel.

O ágar bacteriológico tipo E é um ágar de tipo europeu que apresenta uma força de gel superior à do ágar de tipo A americano.

COMPOSIÇÃO TÍPICA

Características físicas:

- Aspecto, cor do pó..... creme branco
- Temperatura de fusão.....83-93°C
- Temperatura de gelificação.....34-38°C
- Precipitação após esterilização.....negativo
- pH do gel a 1,5% após esterilização.....5,5-7,5
- Resistência do gel a 1,5% após esterilização.....700-900 g/cm²

Características químicas:

- Substâncias estranhas.....menos de 1,0%
- Amido.....ausente
- Gelatina.....ausente

Biokar Diagnostics – Rue des Quarante Mines – ZAC de Ther – Allonne – B. P. 10245 – F60002 Beauvais Cedex – França

Tel: + 33 (0)3 44 14 33 33 – Fax: + 33 (0)3 44 14 33 34 –www.biokar-diagnostics.com



- Cinza sulfúrica.....menor ou igual a 6,0%
- Metais pesados.....menos de 0,004%
- Chumbo.....menos de 0,001%
- Arsênico.....menos de 0,0003%
- Perda ao secar.....menos de 10,0%

CONTROLE BACTERIOLÓGICO

- Flora mesófila aeróbica total.....menos de 5000 ufc/g

EMBALAGEM / CONSERVAÇÃO

- Garrafa de 500 g.....A1012HA
- Tambor de 5 Kg.....A1012GC

Conservar entre 2-30°C.

A data de validade está indicada no rótulo.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

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: TDS AGAR EUROPEAN_Env9.

Data de criação: 01 – 2003.

Data de revisão: 04 – 2022.

Motivo da revisão: Atualização das características físicas.