

MATÉRIA-PRIMA PARA MEIOS DE CULTURA

Extrato de Malte

SI-01024

Também conhecido como Malt Extract powder

FRASCO

500 g

01 APLICAÇÃO

Fonte de carboidratos e de nutrientes para meios de cultivo de bolores e leveduras.

O extrato de malte em pó é preparado a partir do extrato aquoso de grãos de malte germinados e seco a baixa temperatura para preservar os nutrientes presentes na forma de carboidratos e de substâncias nitrogenadas.

Recomendado para a propagação de leveduras e bolores. Precaução Precaução: 1. Somente para uso em laboratório 2. Siga os procedimentos laboratoriais adequados e estabelecidos para o manuseio e o descarte de materiais infectantes.

02 ESPECIFICAÇÕES

Aspecto	Pó homogêneo, de escoamento livre, de cor creme a amarelo-acastanhado
Teor de proteínas	≥ 5,0%
Teor de carboidratos	≥ 70%
Perda por dessecação	≤ 5,0%
Limpidez (solução a 1%)	límpido a turvo, pode apresentar precipitado
pH (solução a 2%)	5-7

03 CARGA MICROBIANA

Contagem total de microrganismos aeróbios pelo método de contagem em placas, após incubação a 30-35 °C por 48 h

Contagem de bactérias **No máximo 5000**

Contagem total de bolores e leveduras pelo método de contagem em placas, após incubação a 20-25 °C por 120 h

Contagem de bolores e leveduras **No máximo 250**

AUSÊNCIA DE MICRORGANISMOS ESPECÍFICOS

<i>E. coli</i>	Ausente
Espécies de <i>Salmonella</i>	Ausente
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Ausente
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausente

04 RESPOSTA CULTURAL

Resposta cultural observada após incubação a 25–30 °C por 48–72 h, preparando Ágar Extrato de Malte.

MICROORGANISMO	COLEÇÃO	CRESCIMENTO
<i>Candida albicans</i>	ATCC 10231	Abundante
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	ATCC 9763	Abundante
<i>Aspergillus brasiliensis</i>	ATCC 16404	Abundante

usando extrato de malte como ingrediente.

05 CONSERVAÇÃO

Abaixo de 30 °C, em local fresco e seco.

