

MEIO DE CULTURA DESIDRATADO

Caldo Giolitti-Cantoni

SM-02527

Também conhecido como Giolitti-Cantoni Broth

FRASCO

500 g

01 APLICAÇÃO

Para o enriquecimento seletivo de *Staphylococcus aureus* em alimentos suspeitos.
Recomendado pela ISO 6888-3.

02 COMPOSIÇÃO POR LITRO

g/L

Triptona	10,00 g	Extrato de carne bovina	5,00 g
Extrato de levedura	5,00 g	Manitol	20,00 g
Cloreto de sódio	5,00 g	Cloreto de lítio	5,00 g
Glicina	1,20 g	Piruvato de sódio	3,00 g

Equivalente a extrato de carne bovina

03 PREPARO

Reconstituição	54,2 g/L	pH final (a 25 °C)	6,9 ± 0,2
Esterilização	121 °C / 15 minutos	Rendimento (500 g)	9,22 L
Suplemento	Solução de telurito de potássio a 1%		

Suspender 54,2 g em 900 mL de água destilada. Aquecer suavemente para dissolver completamente o meio. Distribuir em porções de 10 mL em tubos de ensaio de 16 mm x 160 mm. Esterilizar em autoclave a 15 lb/pol² (121 °C) por 15 minutos. Resfriar rapidamente à temperatura ambiente e adicionar asepticamente 0,1 mL de solução de telurito de potássio a 1% a cada tubo. Adicionar 0,03 mL para o ensaio de carne e produtos cárneos. Homogeneizar bem antes de usar.

04 PRINCÍPIO

O manitol e o piruvato de sódio presentes no meio base atuam como estimulantes de crescimento para *Staphylococcus aureus* e auxiliam na detecção de um número pequeno de microrganismos. O cloreto de lítio inibe os bacilos gram-negativos fermentadores de lactose. A adição de parafina estéril ao meio inoculado inibe os micrococos, por criar condições de anaerobiose. A concentração de telurito de potássio deve ser reduzida conforme a massa da amostra em ensaio (0,1 – 0,01 g). O meio deve ser inoculado tão logo tenha esfriado após a esterilização; caso contrário, o oxigênio absorvido deve ser expelido colocando-se os tubos em vapor fluente por 15–20 minutos.

05 CONTROLE DE QUALIDADE

MEIO DESIDRATADO

Cor	Amarelo-acastanhado
Aspecto	Pó homogêneo, de escoamento livre

MEIO REIDRATADO (APÓS AUTOCLAVAGEM/AQUECIMENTO)

pH	6,9 ± 0,2
Cor	Âmbar médio
Limpidez	Límpido

CONTROLE MICROBIOLÓGICO

Características culturais observadas após 24–48 h a 35–37 °C.

MICROORGANISMO (ATCC)	CRESCIMENTO	REAÇÃO
<i>Staphylococcus aureus</i> (ATCC 25923)	Abundante	+
<i>Escherichia coli</i> (ATCC 25922)	Inibido	-
<i>Micrococcus luteus</i> (ATCC 10240)	Inibido	-

Legenda: + = enegrecimento positivo no fundo dos tubos ou enegrecimento geral do meio.

06 LIMITAÇÕES

1. Como as exigências nutricionais dos microrganismos variam, podem ser encontradas cepas que não crescem ou crescem pouco neste meio. Ficha técnica, revisão de dezembro de 2020.

07 CONSERVAÇÃO

Meio desidratado: abaixo de 30 °C. Meio preparado: entre 2 e 8 °C.

08 SEGURANÇA E DESCARTE

- Somente para uso em laboratório. Uso profissional. Produto não passível de registro na ANVISA.
- Siga os procedimentos laboratoriais adequados e estabelecidos para o manuseio e o descarte de materiais infectantes.

A classificação de perigo deste produto está em revisão: a avaliação de um ou mais componentes da composição ainda não foi concluída. Para manuseio, siga as precauções acima e consulte a Sora antes de tratar este documento como avaliação de perigo definitiva.