

MEIO DE CULTURA DESIDRATADO

Caldo Luria-Bertani Miller (LB)

SM-03525

Também conhecido como LB · Luria Bertani Broth, Miller

FRASCO

500 g

01 APLICAÇÃO

Para o cultivo e a manutenção de cepas recombinantes de *Escherichia coli*; pode ser usado para o cultivo rotineiro de microrganismos pouco exigentes.

02 COMPOSIÇÃO POR LITRO

g/L

Hidrolisado enzimático de caseína	10,00 g	Extrato de levedura	5,00 g
Cloreto de sódio	10,00 g		

03 PREPARO

Reconstituição	25 g/L	pH final (a 25 °C)	7,5 ± 0,2
Esterilização	121 °C / 15 min	Rendimento (500 g)	20 L
Suplemento	Nenhum		

Suspender 25 g em 1000 mL de água destilada. Aquecer, se necessário, para dissolver completamente o meio. Esterilizar em autoclave a 15 lb/pol² (121 °C) por 15 minutos. Distribuir conforme desejado.

04 PRINCÍPIO

O hidrolisado enzimático de caseína fornece peptídeos e peptonas, e as vitaminas do complexo B são fornecidas pelo extrato de levedura. O cloreto de sódio fornece íons sódio para o transporte de membrana e também mantém o equilíbrio osmótico do meio.

05 CONTROLE DE QUALIDADE

MEIO DESIDRATADO

Cor	Creme a amarelo-claro
Aspecto	Pó homogêneo, de escoamento livre

MEIO REIDRATADO (APÓS AUTOCLAVAGEM/AQUECIMENTO)

pH	7,5 ± 0,2
Cor	Amarelo a âmbar

CONTROLE MICROBIOLÓGICO

Características culturais observadas após 18–24 horas a 35–37 °C.

MICROORGANISMO (ATCC)	CRESCIMENTO
<i>Escherichia coli</i> (ATCC 25922)	Abundante
<i>Escherichia coli</i> (ATCC 23724)	Abundante
<i>Escherichia coli</i> DH5 alpha MTCC 1652	Abundante

06 LIMITAÇÕES

1. Como as exigências nutricionais dos microrganismos variam, podem ser encontradas cepas que não crescem ou crescem pouco neste meio.

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.