

MEIO DE CULTURA DESIDRATADO

Caldo Lactosado

SM-04127

Também conhecido como Lactose Broth

FRASCO

500 g

01 APLICAÇÃO

Para a detecção de bactérias coliformes em água, alimentos e produtos lácteos, conforme os Standard Methods.

Tipo de amostra Amostras de alimentos e laticínios; amostras de água.

02 COMPOSIÇÃO POR LITRO

g/L

Digesto péptico de tecido animal	5,00 g	Extrato de carne bovina	3,00 g
Lactose	5,00 g		
Equivalente a extrato de carne bovina			

03 PREPARO

Reconstituição	13 g/L	pH final (a 25 °C)	6,9 ± 0,2
Esterilização	121 °C / 15 min	Rendimento (500 g)	38,46 L
Suplemento	Nenhum		

Suspender 13 g em 1000 mL de água destilada. Aquecer, se necessário, para dissolver completamente o meio. Para inóculos maiores (10 mL ou mais), pode-se preparar o meio concentrado para compensar a diluição do meio pelo inóculo.

Distribuir em tubos contendo tubo de fermentação invertido (tubo de Durham), conforme desejado. Esterilizar em autoclave a 15

lb/pol² (121 °C) por 15 minutos.

04 PRINCÍPIO

O Caldo Lactosado contém extrato de carne bovina e digesto péptico de tecido animal como fontes de carbono e nitrogênio para as necessidades gerais de crescimento. A lactose é fonte de carboidrato.

O exame de água, alimentos, ingredientes e matérias-primas quanto à presença de coliformes é um dos testes mais comuns, pela relativa facilidade e rapidez. A constatação de coliformes evidencia uma falha no processamento da água, do alimento e do leite. É um indicador bacteriano valioso para determinar a extensão da contaminação fecal de águas superficiais ou de água potável.

05 CONTROLE DE QUALIDADE

MEIO DESIDRATADO

Cor Creme a amarelo

Aspecto Pó homogêneo, de escoamento livre

MEIO REIDRATADO (APÓS AUTOCLAVAGEM/AQUECIMENTO)

pH $6,9 \pm 0,2$

Cor Âmbar-claro a âmbar médio

Limpidez Límpido

CONTROLE MICROBIOLÓGICO

Características culturais observadas após 18–48 h a 35–37 °C.

MICROORGANISMO (ATCC)	INÓCULO (UFC)	CRESCIMENTO	GÁS
<i>Enterobacter aerogenes</i> (atual <i>Klebsiella aerogenes</i>) (ATCC 13048)	50–100	Abundante	reação positiva
<i>Escherichia coli</i> (ATCC 25922)	50–100	Abundante	reação positiva
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> (ATCC 27853)	50–100	Abundante	reação negativa
<i>Enterococcus faecalis</i> (ATCC 29212)	50–100	Abundante	reação negativa
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> (ATCC 9027)	50–100	Abundante	reação negativa
<i>Escherichia coli</i> (ATCC 8739)	50–100	Abundante	reação positiva
<i>Escherichia coli</i> (NCTC 9002)	50–100	Abundante	reação positiva

06 COLETA E MANUSEIO DE AMOSTRAS

Para amostras de alimentos e laticínios, siga técnicas adequadas de coleta e processamento, conforme as diretrizes. Para amostras de água, siga técnicas adequadas de coleta e processamento, conforme as diretrizes e as normas locais. Após o uso, os materiais contaminados devem ser esterilizados em autoclave antes do descarte.

07 LIMITAÇÕES

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

08 CONSERVAÇÃO

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

O desempenho esperado do meio é obtido quando ele é usado conforme as instruções do rótulo, dentro do prazo de validade e armazenado na temperatura recomendada.

09 SEGURANÇA E DESCARTE

Somente para uso em laboratório. Uso profissional. Produto não passível de registro na ANVISA. Leia o rótulo antes de abrir o frasco. Use luvas de proteção, roupa de proteção, proteção ocular e proteção facial. Siga as boas práticas de laboratório de microbiologia ao manusear amostras e culturas. Devem ser seguidas as precauções-padrão, conforme as

diretrizes estabelecidas, no manuseio de amostras. As orientações de segurança podem ser consultadas na ficha com dados de segurança (FDS) do produto.

DESCARTE

O usuário deve garantir o descarte seguro, por autoclavagem e/ou incineração, das preparações usadas ou inutilizáveis deste produto. Siga os procedimentos laboratoriais estabelecidos para o descarte de materiais infectantes. O material que entrar em contato com amostras deve ser descontaminado e descartado de acordo com as técnicas laboratoriais vigentes.

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.

