

MEIO DE CULTURA DESIDRATADO

Caldo Extrato de Levedura e Malte (YM)

SM-04226

Também conhecido como YM · Yeast Malt Broth (YM Broth)

FRASCO

500 g

01 APLICAÇÃO

Para o isolamento e o cultivo de leveduras, bolores e outros microrganismos acidúricos.

02 COMPOSIÇÃO POR LITRO

g/L

Digesto péptico de tecido animal	5,00 g	Extrato de levedura	3,00 g
Extrato de malte	3,00 g	Dextrose	10,00 g

03 PREPARO

Reconstituição	21 g/L	pH final (a 25 °C)	6,2 ± 0,2
Esterilização	121 °C / 15 min	Rendimento (500 g)	23,80 L
Suplemento	Nenhum		

Suspender 21 g em 1000 mL de água destilada. Aquecer até a ebulição para dissolver completamente o meio. Esterilizar em autoclave a 15 lb/pol² (121 °C) por 15 minutos. Para preparar meio seletivo, acidificar o meio até pH 3,0 a 4,0 ou acrescentar antibióticos. **NÃO AQUECER** o meio após a adição de ácido ou de antibióticos.

04 PRINCÍPIO

O digesto péptico de tecido animal serve como fonte de carbono, de nitrogênio e de nutrientes essenciais. O extrato de levedura fornece os nutrientes do complexo vitamínico B e outros fatores de crescimento. O extrato de malte serve como fonte adicional de carbono. A dextrose é a fonte de carboidrato e de energia. Para aumentar a seletividade, o meio pode ser acidificado pela adição de ácido clorídrico (HCl) estéril a 10%, de ácido tartárico ou de ácido cítrico a 10%. Como alternativa, podem ser acrescentados antibióticos.

05 CONTROLE DE QUALIDADE

MEIO DESIDRATADO

Cor	Creme a amarelo
Aspecto	Pó homogêneo, de escoamento livre

MEIO REIDRATADO (APÓS AUTOCLAVAGEM/AQUECIMENTO)

pH	6,2 ± 0,2
----	-----------

Cor	Âmbar-claro
Limpidez	Muito levemente opalescente

CONTROLE MICROBIOLÓGICO

Características culturais observadas após 40–72 h a 25–30 °C.

MICROORGANISMO (ATCC)	CRESCIMENTO A PH 3,4	CRESCIMENTO A PH 6,2
<i>Aspergillus niger</i> (atual <i>Aspergillus brasiliensis</i>) (ATCC 16404)	Bom a abundante	Bom a abundante
<i>Candida albicans</i> (ATCC 10231)	Bom a abundante	Bom a abundante
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (ATCC 9763)	Bom a abundante	Bom a abundante
<i>Lactobacillus leichmannii</i> (ATCC 4797)	Fraco	Bom a abundante
<i>Escherichia coli</i> (ATCC 25922)	Inibido	Bom a 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.

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.