

MEIO DE CULTURA DESIDRATADO

Ágar Base XLT4

SM-06726

Também conhecido como XLT4 AGAR BASE

FRASCO

500 g

01 APLICAÇÃO

Para o isolamento seletivo e a contagem de espécies de *Salmonella*, exceto *Salmonella typhi*.

02 COMPOSIÇÃO POR LITRO

g/L

Extrato de levedura	3,00 g	Peptona proteose	1,60 g
L-lisina	5,00 g	Lactose	7,50 g
Sacarose	7,50 g	Xilose	3,75 g
Cloreto de sódio	5,00 g	Tiosulfato de sódio	6,80 g
Citrato férrico amoniacal	0,80 g	Vermelho de fenol	0,08 g
Ágar	18,00 g		

03 PREPARO

Reconstituição	59,03 g/L	pH final (a 25 °C)	7,4 ± 0,2
Esterilização	Não autoclavar nem superaquecer. Ferver o meio para dissolver, com agitação frequente	Rendimento (500 g)	8,47 L
Suplemento	Suplemento XLT4		

Suspender 59,03 g em 1000 mL de água destilada. Acrescentar 4,6 mL do suplemento XLT4. Aquecer, com agitação frequente, até o meio ferver. **NÃO AUTOCLAVAR NEM SUPERAQUECER.**

04 PRINCÍPIO

O extrato de levedura fornece fontes de nitrogênio e de carbono, além das vitaminas e dos cofatores necessários ao crescimento.

A peptona proteose é fonte de carbono, de nitrogênio e de outros aminoácidos essenciais e fatores de crescimento. A xilose, a lactose e a sacarose fornecem carboidrato fermentável. A xilose é fermentada pela maioria das enterobactérias, exceto *Shigella* e *Providencia*. A lisina é acrescentada para diferenciar *Salmonella*. À medida que a xilose se esgota, as *Salmonella* descarboxilam a lisina, causando a reversão a condições alcalinas. A reversão alcalina por outros microrganismos lisina-positivos é impedida pela produção excessiva de ácido a partir da fermentação da lactose e da sacarose.

O tiosulfato de sódio e o citrato férrico amoniacal permitem visualizar a produção de sulfeto de hidrogênio em condições alcalinas. Condições ácidas inibem a reação. O vermelho de fenol é indicador. O cloreto de sódio mantém o equilíbrio osmótico do meio. O ágar é agente solidificante.

05 CONTROLE DE QUALIDADE

MEIO DESIDRATADO

Cor	Amarelo-claro a rosa
Aspecto	Pó homogêneo, de escoamento livre

MEIO REIDRATADO (APÓS AUTOCLAVAGEM/AQUECIMENTO)

pH	7,4 ± 0,2
Cor	Vermelho
Limpidez	Límpido a levemente opalescente

CONTROLE MICROBIOLÓGICO

Características culturais observadas após 18–24 h a 35–37 °C, com adição do suplemento XLT4.

MICROORGANISMO (ATCC)	CRESCIMENTO	COR DA COLÔNIA
<i>Salmonella enteritidis</i> (ATCC 13076)	Bom a abundante	Vermelhas com centro negro
<i>Salmonella typhimurium</i> (ATCC 14028)	Bom a abundante	Vermelhas com centro negro
<i>Enterobacter faecalis</i> (ATCC 29212)	Inibido	-
<i>Escherichia coli</i> (ATCC 25922)	Regular a bom	Amarelas
<i>Staphylococcus aureus</i> (ATCC 25923)	Inibido	-
<i>Proteus mirabilis</i> (ATCC 25933)	Nenhum a fraco	-

06 LIMITAÇÕES

1. Como as exigências nutricionais dos microrganismos variam, podem ser encontradas cepas que não crescem ou crescem pouco neste meio.
2. Podem ocorrer colônias vermelhas falso-positivas com algumas espécies de *Proteus* e *Pseudomonas*.
3. Incubação por mais de 48 horas pode levar a resultados falso-positivos.
4. *S. paratyphi* A, *S. choleraesuis*, *S. pullorum* e *S. gallinarum* podem formar colônias vermelhas sem centro negro, parecendo-se assim com espécies de *Shigella*.
5. Algumas cepas de *Proteus* dão colônias com centro negro em Ágar XLD.

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.