

MEIO DE CULTURA DESIDRATADO

Ágar Verde Brilhante Modificado com 2% de ágar

SM-07922

Também conhecido como BRILLIANT GREEN AGAR MODIFIED

FRASCO

500 g

01 APLICAÇÃO

Para isolamento seletivo de *Salmonella* que não *Salmonella typhi* em fezes, alimentos, laticínios etc.

02 COMPOSIÇÃO POR LITRO

g/L

Peptona proteose	10,00 g	Extrato de levedura	3,00 g
Lactose	10,00 g	Sacarose	10,00 g
Cloreto de sódio	5,00 g	Vermelho de fenol	0,08 g
Verde brilhante	0,0125 g	Ágar	20,00 g

03 PREPARO

Reconstituição	58,09 g/L	pH final (a 25 °C)	6,9 ± 0,2
Esterilização	121 °C / 15 minutos	Rendimento (500 g)	8,607 L
Suplemento	Suplemento de sulfamida		

Suspender 58,09 g em 1000 mL de água destilada. Ferver para dissolver completamente o meio. Esterilizar em autoclave a 15 lb/pol² (121 °C) por 15 minutos. EVITAR SUPERAQUECIMENTO. Para maior seletividade, acrescentar assepticamente o suplemento de sulfamida reidratado. Homogeneizar bem antes de distribuir em placas de Petri estéreis.

04 PRINCÍPIO

O Ágar Verde Brilhante Modificado contém extrato de levedura e peptona proteose como fontes de carbono, nitrogênio, vitaminas e minerais. O extrato de levedura fornece vitaminas do complexo B, que estimulam o crescimento bacteriano; a lactose e a sacarose são fontes de carboidrato. Na presença do vermelho de fenol, um indicador de pH, as *Salmonella* que não fermentam lactose e/ou sacarose produzem colônias vermelhas. O verde brilhante inibe microrganismos gram-positivos e muitas bactérias gram-negativas, exceto *Salmonella*. O ágar é agente solidificante.

05 CONTROLE DE QUALIDADE

MEIO DESIDRATADO

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

MEIO REIDRATADO (APÓS AUTOCLAVAGEM/AQUECIMENTO)

pH	6,9 ± 0,2
Cor	Marrom-esverdeado
Limpidez	Límpido a levemente opalescente

CONTROLE MICROBIOLÓGICO

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

MICROORGANISMO (ATCC)	CRESCIMENTO	COR DA COLÔNIA
<i>Salmonella typhimurium</i> (ATCC 14028)	Bom a abundante	Branco-rosado
<i>Salmonella enteritidis</i> (ATCC 13076)	Abundante	Branco-rosado
<i>Salmonella typhi</i> (ATCC 6539)	Fraco a bom	Rosa-avermelhado
<i>Salmonella</i> Abony (NCTC 6017)	Bom a abundante	Branco-rosado
<i>Escherichia coli</i> (ATCC 25922)	Nenhum a fraco	Verde-amarelado
<i>Escherichia coli</i> (ATCC 8739)	Nenhum a fraco	Verde-amarelado
<i>Escherichia coli</i> (NCTC 9002)	Nenhum a fraco	Verde-amarelado
<i>Staphylococcus aureus</i> (ATCC 25923)	Inibido	--

06 LIMITAÇÕES

1. Como as exigências nutricionais dos microrganismos variam, podem ser encontradas cepas que não crescem ou crescem pouco neste meio.
2. Em razão das exigências nutricionais e das características inibitórias dos próprios microrganismos, microrganismos que não sejam *Salmonella* spp., como *Morganella morganii* e algumas *Enterobacteriaceae*, podem crescer no meio.
3. Testes confirmatórios, como reações de fermentação e soroaglutinação, devem ser feitos em todas as *Salmonella* spp. presuntivas.

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.