

MEIO DE CULTURA DESIDRATADO

Ágar Verde Brilhante Lactose Sacarose (Meio L)

SM-08623

Também conhecido como Meio de Ágar L · Ágar Verde Brilhante com Vermelho de Fenol · Ágar Verde Brilhante com Vermelho de Fenol, Lactose Monoidratada e Sacarose (Meio de Ágar L) · Brilliant green phenol red lactose monohydrate sucrose agar (Agar Medium L)

FRASCO

500 g

01 APLICAÇÃO

Para isolamento seletivo de *Salmonella* que não *Salmonella Typhi* em fezes, alimentos e laticínios.

02 COMPOSIÇÃO POR LITRO

g/L

Peptonas (carne e caseína)	10,00 g	Extrato de levedura	3,00 g
Lactose monoidratada	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	57,59 g/L	pH final (a 25 °C)	6,9 ± 0,2
Esterilização	121 °C / 15 minutos	Rendimento (500 g)	8,682 L
Suplemento	Nenhum		

Suspender 57,59 g (a massa equivalente de meio desidratado por litro) em 1000 mL de água purificada/destilada. Aquecer até a ebulição para dissolver completamente o meio. Esterilizar em autoclave a 15 lb/pol² (121 °C) por 15 minutos ou conforme ciclo validado. Resfriar a 45–50 °C. Homogeneizar bem antes de distribuir em placas de Petri estéreis.

04 PRINCÍPIO

A peptona e o extrato de levedura fornecem aminoácidos essenciais e cadeias longas de peptídeos, que favorecem o crescimento.

O cloreto de sódio mantém o equilíbrio osmótico. A lactose monoidratada e a sacarose são as fontes de carboidrato fermentável. O vermelho de fenol atua como indicador ácido-base e confere cor amarela às bactérias que fermentam lactose e/ou sacarose. Este meio contém também verde brilhante, que inibe o crescimento da maioria das bactérias gram-negativas e gram-positivas. *Salmonella Typhi*, espécies de *Shigella*, *Escherichia coli*, espécies de *Proteus*, espécies de *Pseudomonas* e *Staphylococcus aureus* são, em sua maioria, inibidos.

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 incubação a 30–35 °C por 24–48 horas.

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 Abony</i> (NCTC 6017)	Bom a abundante	Branco-rosado
<i>Salmonella typhi</i> (ATCC 6539)	Fraco a bom	Rosa-avermelhado
<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	--
<i>Staphylococcus aureus</i> (ATCC 6538)	Inibido	--

06 LIMITAÇÕES

1. Como as exigências nutricionais dos microrganismos variam, podem ser encontradas cepas que não crescem ou crescem pouco neste meio.
2. *Salmonella Typhi* e espécies de *Shigella* podem não crescer neste meio; além disso, espécies de *Proteus*, *Pseudomonas* e *Citrobacter* podem simular patógenos entéricos, por produzirem colônias vermelhas pequenas.
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.

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

