

MEIO DE CULTURA DESIDRATADO

Ágar Vermelho Violeta Bile com MUG (VRBA-MUG)

SM-08821

Também conhecido como VRBA-MUG · MUG Violet Red Bile Agar

FRASCO

500 g

01 APLICAÇÃO

Para a detecção e a contagem de microrganismos coliformes por procedimento fluorogênico.

02 COMPOSIÇÃO POR LITRO

g/L

Digesto péptico de tecido animal	7,00 g	Extrato de levedura	3,00 g
Mistura de sais biliares	1,50 g	Lactose	10,00 g
Cloreto de sódio	5,00 g	Vermelho neutro	0,03 g
Cristal violeta	0,002 g	4-metilumbeliferil-β-D-glucuronídeo (MUG)	0,10 g
Ágar	15,00 g		

03 PREPARO

Reconstituição	41,63 g/L	pH final (a 25 °C)	7,4 ± 0,2
Esterilização	NÃO AUTOCLAVAR	Rendimento (500 g)	12,01 L
Suplemento	Nenhum		

Suspender 41,63 g em 1000 mL de água destilada. Ferver para dissolver completamente o meio. Ferver por 1 minuto. Resfriar o meio a 45–50 °C e distribuir em placas de Petri estéreis. **NÃO AUTOCLAVAR.**

04 PRINCÍPIO

O digesto péptico de tecido animal, o extrato de levedura e a lactose fornecem os nutrientes essenciais. O cristal violeta e os sais biliares inibem algumas bactérias gram-positivas e gram-negativas. O vermelho neutro atua como indicador de pH e ajuda a revelar colônias vermelhas na presença do ácido produzido pela fermentação da lactose. O substrato MUG é hidrolisado pela enzima β-glucuronidase, presente na maior parte das cepas de *E. coli* e em algumas cepas de *Salmonella*, *Shigella* e *Yersinia*, produzindo um produto final fluorescente, a 4-metilumbeliferona.

05 CONTROLE DE QUALIDADE

MEIO DESIDRATADO

Cor	Amarelo-rosado
Aspecto	Pó homogêneo, de escoamento livre

MEIO REIDRATADO (APÓS AUTOCLAVAGEM/AQUECIMENTO)

pH	7,4 ± 0,2
Cor	Púrpura-avermelhado
Limpidez	Límpido a levemente opalescente

CONTROLE MICROBIOLÓGICO

Características culturais observadas após 20–24 h a 35–37 °C.

MICROORGANISMO (ATCC)	CRESCIMENTO	FLUORESCÊNCIA
<i>Enterobacter aerogenes</i> (atual <i>Klebsiella aerogenes</i>) (ATCC 13048)	Abundante	-
<i>Escherichia coli</i> (ATCC 25922)	Abundante	+

Legenda: + = fluorescência sob luz ultravioleta

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.