

MEIO DE CULTURA DESIDRATADO

Ágar Reforçado para Clostridium (RCA)

SM-08920

Também conhecido como RCA · Reinforced Clostridial Agar

FRASCO

500 g

01 APLICAÇÃO

Recomendado para o cultivo e a contagem de clostrídios e outros anaeróbios.

Tipo de amostra Amostras de alimentos e laticínios.

02 COMPOSIÇÃO POR LITRO

g/L

Hidrolisado enzimático de caseína	10,00 g	Extrato de carne bovina	10,00 g
Extrato de levedura	3,00 g	Dextrose	5,00 g
Cloreto de sódio	5,00 g	Acetato de sódio	3,00 g
Amido solúvel	1,00 g	Cloridrato de L-cisteína	0,50 g
Ágar	13,50 g		

Equivalente a extrato de carne bovina

03 PREPARO

Reconstituição	51 g/L	pH final (a 25 °C)	6,8 ± 0,2
Esterilização	121 °C / 15 min	Rendimento (500 g)	9,80 L
Suplemento	Nenhum		

Suspender 51,00 g 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. Resfriar a 45–50 °C. Homogeneizar bem e distribuir em placas de Petri estéreis.

04 PRINCÍPIO

O Ágar Reforçado para Clostridium contém hidrolisado enzimático de caseína e extrato de carne bovina como fontes de carbono, nitrogênio, vitaminas e minerais. O extrato de levedura fornece as vitaminas do complexo B, que estimulam o crescimento bacteriano.

A dextrose é a fonte de carboidrato. O cloreto de sódio mantém o equilíbrio osmótico. Em baixas concentrações, o amido solúvel destoxifica subprodutos metabólicos. O cloridrato de cisteína é o agente redutor. O acetato de sódio atua como tampão. A pequena quantidade de ágar torna o meio semissólido.

05 CONTROLE DE QUALIDADE

MEIO DESIDRATADO

Cor	Creme a amarelo
Aspecto	Pó homogêneo, de escoamento livre

MEIO REIDRATADO (APÓS AUTOCLAVAGEM/AQUECIMENTO)

pH	6,8 ± 0,2
Cor	Amarelo-claro
Limpidez	Límpido a levemente opalescente

CONTROLE MICROBIOLÓGICO

Características culturais observadas após 40–48 h a 35–37 °C, em atmosfera anaeróbia.

MICROORGANISMO (ATCC)	INÓCULO (UFC)	CRESCIMENTO	RECUPERAÇÃO
<i>Bacteroides fragilis</i> (ATCC 23745)	50–100	Bom a abundante	≥ 50%
<i>Bacteroides vulgatus</i> (ATCC 8482)	50–100	Bom a abundante	≥ 50%
<i>Clostridium butyricum</i> (ATCC 9690)	50–100	Bom a abundante	≥ 50%
<i>Clostridium perfringens</i> (ATCC 13124)	50–100	Bom a abundante	≥ 50%

06 COLETA E MANUSEIO DE AMOSTRAS

Para amostras de alimentos e laticínios, siga técnicas adequadas de coleta e processamento, conforme as diretrizes. Após o uso, os materiais contaminados devem ser esterilizados em autoclave antes do descarte.

07 LIMITAÇÕES

1. Como as exigências nutricionais dos microrganismos variam, podem ser encontradas cepas que não crescem ou crescem pouco neste meio.

08 CONSERVAÇÃO

Meio desidratado: abaixo de 30 °C. Meio preparado: entre 2 e 8 °C.
O desempenho esperado do meio é obtido quando ele é usado conforme as instruções do rótulo, dentro do prazo de validade e armazenado na temperatura recomendada.

09 SEGURANÇA E DESCARTE

Somente para uso em laboratório. Uso profissional. Produto não passível de registro na ANVISA. Leia o rótulo antes de abrir o frasco. Use luvas de proteção, roupa de proteção, proteção ocular e proteção facial. Siga as boas práticas de laboratório de microbiologia ao manusear amostras e culturas. Devem ser seguidas as precauções-padrão, conforme as diretrizes estabelecidas, no manuseio de amostras. As orientações de segurança podem ser consultadas na ficha com dados de segurança (FDS) do produto.

DESCARTE

O usuário deve garantir o descarte seguro, por autoclavagem e/ou incineração, das preparações usadas ou inutilizáveis deste produto. Siga os procedimentos laboratoriais estabelecidos para o descarte de materiais infectantes. O

material que entrar em contato com amostras deve ser descontaminado e descartado de acordo com as técnicas laboratoriais vigentes.

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.

