

MEIO DE CULTURA DESIDRATADO

Meio Lactose-Gelatina

SM-09126

Também conhecido como Lactose Gelatin Medium

FRASCO

500 g

01 APLICAÇÃO

Para a detecção de espécies de *Clostridium* em amostras de alimentos. Recomendado pela ISO 7937:2004

02 COMPOSIÇÃO POR LITRO

g/L

Lactose	10,00 g	Hidrolisado enzimático de caseína	15,00 g
Extrato de levedura	10,00 g	Vermelho de fenol	0,05 g
Gelatina	120,00 g		

03 PREPARO

Reconstituição	155 g/L	pH final (a 25 °C)	7,5 ± 0,2
Esterilização	121 °C / 15 min	Rendimento (500 g)	3,225 L
Suplemento	Nenhum		

Suspender 155 g em 1000 mL de água destilada. Aquecer para dissolver completamente o meio e distribuir em porções de 10 mL em tubos com tampa de rosca de 15 x 150 mm. Esterilizar em autoclave a 15 lb/pol² (121 °C) por 15 minutos. Imediatamente antes do uso, aquecer até a ebulição para remover o oxigênio dissolvido e esfriar rapidamente até a temperatura de incubação.

04 PRINCÍPIO

O Meio Lactose-Gelatina é preparado para a detecção de espécies de *Clostridium* em amostras de alimentos. O meio contém lactose, que é fermentada pelas espécies de *Clostridium*, principalmente por *Clostridium perfringens*, com produção de ácido e gás.

O vermelho de fenol é o indicador de pH, que fica amarelo em pH ácido. A gelatina normalmente é liquefeita por *Clostridium perfringens* em 24–48 horas. O fosfato dissódico tampona o meio.

05 CONTROLE DE QUALIDADE

MEIO DESIDRATADO

Cor Amarelo-claro a rosa

Aspecto	Pó homogêneo, de escoamento livre, levemente granuloso
MEIO REIDRATADO	
pH (após inspissação)	7,5 ± 0,2
Cor (após inspissação)	Laranja a vermelho
Limpidez (após inspissação)	Gel límpido a levemente opalescente

CONTROLE MICROBIOLÓGICO

Características culturais observadas após 48–72 h a 35–37 °C, em incubação anaeróbia.

MICROORGANISMO (ATCC)	LIQUEFAÇÃO DA GELATINA	FERMENTAÇÃO DA LACTOSE
<i>Clostridium perfringens</i> (ATCC 12924)	Reação positiva	Reação positiva, cor amarela
<i>Clostridium sporogenes</i> (ATCC 11437)	Reação positiva	Reação negativa, sem alteração de cor ou vermelho

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.