

MEIO DE CULTURA DESIDRATADO

Ágar Padrão para Contagem (PCA)

SM-09720

Também conhecido como PCA · Plate Count Agar (Standard Methods Agar)

FRASCO

500 g

01 APLICAÇÃO

Para a determinação da contagem em placas de microrganismos em alimentos, água e águas residuárias e também em amostras clínicas.

Tipo de amostra Amostrs de alimentos e laticínios; amostras de água.

02 COMPOSIÇÃO POR LITRO

g/L

Triptona	5,00 g	Extrato de levedura	2,50 g
Dextrose (glicose)	1,00 g	Ágar	15,00 g

03 PREPARO

Reconstituição	23,5 g/L	pH final (a 25 °C)	7,0 ± 0,2
Esterilização	121 °C / 15 minutos	Rendimento (500 g)	21,276 L
Suplemento	Nenhum		

Suspender 23,5 g em 1000 mL de água 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 Padrão para Contagem contém triptona, que fornece compostos nitrogenados e carbonáceos, aminoácidos de cadeia longa e outros nutrientes essenciais. O extrato de levedura fornece as vitaminas do complexo B. A dextrose é fonte de carboidrato fermentável (fonte de energia). O ágar é agente solidificante.

05 CONTROLE DE QUALIDADE

MEIO DESIDRATADO

Cor	Creme a amarelo
Aspecto	Pó homogêneo, de escoamento livre

MEIO REIDRATADO (APÓS AUTOCLAVAGEM/AQUECIMENTO)

pH	7,0 ± 0,2
Cor	Amarelo-claro
Limpidez	Límpido a levemente opalescente

CONTROLE MICROBIOLÓGICO

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

MICROORGANISMO (ATCC)	INÓCULO (UFC)	CRESCIMENTO	RECUPERAÇÃO
<i>Bacillus subtilis</i> (ATCC 6633)	50–100	Abundante	≥ 70%
<i>Escherichia coli</i> (ATCC 25922)	50–100	Abundante	≥ 70%
<i>Lactobacillus casei</i> (ATCC 9595)	50–100	Abundante	≥ 70%
<i>Staphylococcus aureus</i> (ATCC 25923)	50–100	Abundante	≥ 70%
<i>Enterococcus faecalis</i> (ATCC 29212)	50–100	Abundante	≥ 70%
<i>Streptococcus pyogenes</i> (ATCC 19615)	50–100	Abundante	≥ 70%

06 COLETA E MANUSEIO DE AMOSTRAS

Para amostras de alimentos e laticínios, siga técnicas adequadas de coleta e processamento, conforme as diretrizes. Para amostras de água, siga técnicas adequadas de coleta e processamento, conforme as diretrizes e as normas locais. 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.