

MEIO DE CULTURA DESIDRATADO

Gelatina Nutriente

SM-12328

Também conhecido como Nutrient Gelatin

FRASCO

500 g

01 APLICAÇÃO

Recomendado para a detecção da liquefação da gelatina por microrganismos proteolíticos.

02 COMPOSIÇÃO POR LITRO

g/L

Digesto péptico de tecido animal	5,00 g	Extrato de carne bovina	3,00 g
Gelatina	120,00 g		
Equivalente a extrato de carne bovina			

03 PREPARO

Reconstituição	128 g/L	pH final (a 25 °C)	6,8 ± 0,2
Esterilização	121 °C / 15 minutos	Rendimento (500 g)	3,9 L
Suplemento	Nenhum		

Suspender 128 g em 1000 mL de água destilada aquecida (50 °C). Aquecer até a ebulição para dissolver completamente o meio. Distribuir em tubos de ensaio. Esterilizar em autoclave a 15 lb/pol² (121 °C) por 15 minutos. Deixar o meio esfriar nos tubos em posição vertical.

04 PRINCÍPIO

O digesto péptico de tecido animal e o extrato de carne bovina fornecem nutrientes para o crescimento de microrganismos não exigentes. A gelatina é o substrato para determinar a capacidade de um microrganismo de produzir gelatinase, uma enzima proteolítica ativa na liquefação da gelatina. A gelatina é sólida a 20 °C ou menos e líquida a 35 °C ou mais. A gelatina se liquefaz por volta de 28 °C, de modo que a incubação é feita a 35 °C, mas o tubo é mantido em refrigerador por cerca de 2 horas antes da interpretação dos resultados.

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	Âmbar-claro
Limpidez	Gel límpido a levemente opalescente

CONTROLE MICROBIOLÓGICO

Características culturais observadas após incubação a 35–37 °C por 1 a 7 dias (incubado em anaerobiose para *Cl. perfringens*). (Para o teste de gelatinase, resfriar abaixo de 20 °C.)

MICROORGANISMO (ATCC)	CRESCIMENTO	GELATINASE
<i>Clostridium perfringens</i> (ATCC 12924)	Bom a abundante	Reação positiva
<i>Bacillus subtilis</i> (ATCC 6633)	Bom a abundante	Reação positiva
<i>Escherichia coli</i> (ATCC 25922)	Bom a abundante	Reação negativa
<i>Proteus vulgaris</i> (ATCC 13915)	Bom a abundante	Reação positiva
<i>Staphylococcus aureus</i> (ATCC 25923)	Bom a abundante	Reação positiva

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.