

MEIO DE CULTURA DESIDRATADO

Ágar Base M17 sem Lactose

SM-14928

Também conhecido como M17 Agar w/o Lactose

FRASCO

500 g

01 APLICAÇÃO

Para o cultivo de estreptococos lácticos e para o ensaio de placas de lise de bacteriófagos lácticos.

02 COMPOSIÇÃO POR LITRO

g/L

Hidrolisado enzimático de caseína	5,00 g	Digesto papaínico de farinha de soja	5,00 g
Extrato de levedura	2,50 g	Extrato de carne	5,00 g
Ácido ascórbico	0,50 g	Sulfato de magnésio	0,25 g
β-glicerofosfato dissódico	19,00 g	Ágar	11,00 g

03 PREPARO

Reconstituição	48,25 g/L	pH final (a 25 °C)	6,9 ± 0,2
Esterilização	121 °C / 15 minutos	Rendimento (500 g)	10,36 L
Suplemento	Solução de lactose a 10% p/v, esterilizada separadamente		

Suspender 48,25 g em 950 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 °C e adicionar assepticamente ao meio 50 mL de solução de lactose a 10% p/v, esterilizada separadamente. Homogeneizar bem e distribuir conforme desejado.

04 PRINCÍPIO

O hidrolisado enzimático de caseína, o digesto papaínico de farinha de soja, o extrato de levedura e o extrato de carne fornecem compostos carbonáceos e nitrogenados, as vitaminas do complexo B e outros fatores de crescimento essenciais. A lactose é o carboidrato fermentável, e o ácido ascórbico estimula o crescimento dos estreptococos lácticos.

O sulfato de magnésio fornece íons essenciais aos microrganismos.

05 CONTROLE DE QUALIDADE

MEIO DESIDRATADO

Cor	Amarelo-claro
Aspecto	Pó homogêneo, de escoamento livre

MEIO REIDRATADO (APÓS AUTOCLAVAGEM/AQUECIMENTO)

pH	6,9 ± 0,2
Cor	Amarelo-claro
Limpidez	Levemente opalescente

CONTROLE MICROBIOLÓGICO

Características culturais observadas após 24–48 h a 35–37 °C.

MICROORGANISMO (ATCC)	CRESCIMENTO
<i>Escherichia coli</i> (ATCC 25922)	Bom a abundante
<i>Lactobacillus leichmannii</i> (ATCC 4797)	Bom a abundante
<i>Lactobacillus plantarum</i> (ATCC 8014)	Bom a abundante
<i>Enterococcus faecalis</i> (ATCC 29212)	Bom a abundante
<i>Streptococcus thermophilus</i> (ATCC 14486)	Bom a abundante
<i>Lactobacillus bulgaricus</i> (ATCC 11842)	Nenhum a fraco

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.