

## MEIO DE CULTURA DESIDRATADO

# Ágar Luria (LB)

SM-15321

Também conhecido como LB · LURIA AGAR

FRASCO

**500 g**

## 01 APLICAÇÃO

Para o cultivo de rotina e a estimativa de microrganismos pouco exigentes.

## 02 COMPOSIÇÃO POR LITRO

g/L

|                                   |         |                     |         |
|-----------------------------------|---------|---------------------|---------|
| Hidrolisado enzimático de caseína | 10,00 g | Extrato de levedura | 5,00 g  |
| Cloreto de sódio                  | 5,00 g  | Ágar                | 15,00 g |

## 03 PREPARO

|                |                 |                    |           |
|----------------|-----------------|--------------------|-----------|
| Reconstituição | 35 g/L          | pH final (a 25 °C) | 7,0 ± 0,2 |
| Esterilização  | 121 °C / 15 min | Rendimento (500 g) | 14,28 L   |
| Suplemento     | Nenhum          |                    |           |

Suspender 35 g em 1000 mL de água destilada. Aquecer para dissolver completamente o meio. Esterilizar em autoclave a 15 lb/pol<sup>2</sup> (121 °C) por 15 minutos. Distribuir conforme desejado.

## 04 PRINCÍPIO

O hidrolisado enzimático de caseína fornece peptídeos e peptonas. O extrato de levedura fornece vitaminas (inclusive as do complexo B) e certos elementos traço. O cloreto de sódio fornece os íons sódio necessários ao transporte e ao equilíbrio osmótico. O ágar é o agente solidificante.

## 05 CONTROLE DE QUALIDADE

## MEIO DESIDRATADO

|         |                                   |
|---------|-----------------------------------|
| Cor     | Creme a amarelo-claro             |
| Aspecto | Pó homogêneo, de escoamento livre |

## MEIO REIDRATADO (APÓS AUTOCLAVAGEM/AQUECIMENTO)

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

## CONTROLE MICROBIOLÓGICO

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

| MICROORGANISMO (ATCC)                         | CRESCIMENTO |
|-----------------------------------------------|-------------|
| <i>Escherichia coli</i> (ATCC 25922)          | Abundante   |
| <i>Escherichia coli</i> (ATCC 23724)          | Abundante   |
| <i>Escherichia coli</i> DH5 alpha (MTCC 1652) | Abundante   |

## 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.