

## Extracto de levadura

### RM70

#### Uso previsto

Autolisado de levadura con elevado contenido vitamínico.

#### Contenido

Véase la etiqueta del envase.

#### Conservación y periodo de validez

Todos los contenedores de medios de cultivo deshidratados deben permanecer herméticamente cerrados y almacenados en un lugar seco a 10 a 25°C hasta la fecha de caducidad indicada en la etiqueta del envase.

#### Precauciones

Sólo para uso diagnóstico *in vitro*. Cumpla las precauciones de riesgo y las técnicas asépticas aprobadas. Sólo debe ser utilizado por personal de laboratorio adecuadamente preparado y cualificado. Esterilice todos los productos de desecho que supongan un peligro biológico antes de desecharlos. Consulte la ficha de seguridad del producto (disponible mediante pedido o a través de la página web de MAST®).

#### Material necesario pero no suministrado

Suministros y equipos microbiológicos convencionales como asas, medios enriquecidos selectivos de MAST®, torundas, aplicadores, incineradores e incubadores, etc., así como reactivos y aditivos serológicos y bioquímicos, como la sangre.

#### Descripción

El extracto de levaduras MAST® es un autolisado de *Saccharomyces cerevisiae*. La levadura se hace crecer de manera específica para este propósito y el extracto no es un producto secundario de otras levaduras. Las células de levadura no son hidrolizadas por ácidos o productos químicos, sino autolisadas por enzimas naturales de levaduras.

El extracto producido por este método tiene un elevado contenido de proteínas y aminoácidos libremente disponibles. Además, es una fuente rica de las importantes vitaminas del complejo B. El extracto de levaduras a la concentración apropiada en medios de cultivo complementa los extractos de carne y las peptonas en la provisión de nutrición suficiente para las bacterias exigentes.

#### Procedimiento

El extracto de levadura MAST® debe añadirse a la concentración adecuada a los medios de cultivo con ingredientes añadidos, por ejemplo, extractos de carne y agar, conforme a lo especificado en la formulación que se vaya a preparar.

## Control de calidad

Compruebe si hay signos de deterioro. El control de calidad debe realizarse al menos con un microorganismo para demostrar el rendimiento esperado. No utilice el producto si el resultado obtenido con este microorganismo de control es incorrecto. En la lista siguiente se ilustra un conjunto de cepas de control de rendimiento que el usuario final puede obtener con facilidad.

Microorganismos de prueba	Resultado
<i>Escherichia coli</i> ATCC®25922	Crecimiento*
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC®25923	Crecimiento*

\*Disolución estéril al 1% *p/v* de extracto de levadura MAST®.

## Referencias bibliográficas

Bibliografía disponible a petición.