

Extracto de levadura Glucosa Cloramfenicol Agar

DM702

Uso previsto

Un agar selectivo para el recuento de levaduras y mohos en leche y productos lácteos.

Contenido

Ver etiqueta del envase.

Composición*	Concentración del medio:
Extracto de levadura	5.0 g/litro
Glucosa	20.0 g/litro
Cloramfenicol	0.1 g/litro
Agar	11.0 g/litro
pH final: 6.6 ± 0.2	

Conservación y caducidad

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

Exclusivamente para uso diagnóstico *in vitro*. Respetar las precauciones de seguridad y utilizar técnicas asépticas. Debe ser utilizado solo por personal de laboratorio cualificado y con experiencia. Antes del desecho, esterilizar todo el material biológico. Consultar la fecha de seguridad del producto (disponible si se requiere o a través de la página en Internet de MAST®).

Materiales requeridos pero no proporcionados

Accesorios y productos para análisis microbiológico de base, por ejemplo: anillos para análisis, suplementos selectivos MAST®, esponjas, hisopos, incineradores y termostatos, etc... Otros, como reactivos bioquímicos y serológicos, y aditivos como sangre.

Procedimiento

- Referirse a la etiqueta del envase para cantidades y volúmenes requeridos. Preparar MAST® Extracto de levadura Glucosa Cloramfenicol Agar (DM702D) suspendiendo los polvos en agua destilada o desionizada. Para los envases de sobre, disolver el contenido entero del sobre en el volumen mostrado en la etiqueta.
- Autoclave a 121°C (15 p.s.i.) durante 15 minutos.
- Enfriar a 45 a 50°C y mezclar bien antes de verter en las placas con muestras seriales diluidas de leche y otros productos.
- Preparar 10 veces diluciones seriales de muestras de leche u otros productos usando 10g o 10ml de muestra en 90ml del diluyente adecuado (Ver la tabla posterior con ejemplos).
- Pipetar 1ml de cada dilución en un plato Petri.
- Verter 10ml de agar estéril fundido, enfriar a 45 a 50°C, en cada plato. Mezclar completamente.

- Incubar a 23 a 27°C hasta un máximo de 4 días.

Muestra	Elección de diluyente
Mantequilla Natas Leche Leche fermentada Postres Leche en polvo	Solución Peptona/Salina concentración Ringer ¼ Solución peptona Solución amortiguadora de fosfato
Suero de mantequilla	Solución de citrato de sodio al 2%
Queso Queso procesado	Solución Peptona/Salina concentración Ringer ¼ Solución peptona Solución amortiguadora de fosfato Solución de citrato de sodio al 2% Solución de fosfato dipotasio de hidrógeno al 2%
Caseína ácida Polvos del ácido del suero de la leche Caseinato Caseína láctica	Solución de fosfato dipotasio de hidrógeno al 2%

Interpretación de resultados

Después de la incubación, contar todas las colonias (usar placas formando contajes entre 10 y 50 colonias) se distinguen mohos de levaduras mediante la morfología de la colonia. Después de dejar para obtener factores de dilución calcular el número de colonias que forman unidades (CFU) de mohos y levaduras por ml de la muestra original.

Control de calidad

Comprobar si hay signos de deterioro. El control de calidad debe ser llevado a acabo con al menos un organismo que demuestre una reacción positiva y otro con una reacción negativa. No usar si las reacciones con los microorganismos de control son incorrectas. La lista de abajo ilustra una variedad de actuaciones de las cepas de control de uso rutinario, que el usuario final puede obtener fácilmente.

Microorganismos	Resultados
<i>Escherichia coli</i> ATCC® 10536	Ningún crecimiento
<i>Candida albicans</i> ATCC® 90028	Crecimiento, colonias blancas
<i>Candida krusei</i> ATCC® 14243	Crecimiento, Colonias blancas-grises

Referencias

Bibliografía disponible si se requiere.