

## Estratto di lievito Glucosio Cloramfenicolo Agar

DM702

### Uso previsto

Agar selettivo per il conteggio di lieviti e muffe nel latte e nei prodotti lattiero-caseari.

### Contenuto

Cfr. etichetta della confezione.

Composizione*	Concentrazione nel terreno:
Estratto di lievito	5,0g/litro
Glucosio	20,0g/litro
Cloramfenicolo	0,1g/litro
Agar	11,0g/litro
pH finale: 6,6 ± 0,2	

### Conservazione e validità

Tutti i contenitori dei terreni di coltura disidratati dovrebbero essere tenuti ben chiusi e conservati in un luogo asciutto da 10 a 25°C fino alla data di scadenza indicata sull'etichetta della confezione.

### Precauzioni

Esclusivamente per uso diagnostico *in vitro*. Rispettare le precauzioni di sicurezza ed impiegare tecniche asettiche. Deve essere utilizzato solo da personale di laboratorio opportunamente qualificato. Prima dell'eliminazione, sterilizzare tutti i materiali biologici pericolosi. Consultare la scheda di sicurezza del prodotto (disponibile a richiesta o sul sito web MAST®).

### Materiali richiesti ma non forniti

Attrezzature e prodotti per analisi microbiologiche di base, per esempio: anse, supplementi selettivi MAST®, tamponi, inceneritori, termostati, ecc.. Inoltre: reagenti per indagini sierologiche e biochimiche, e supplementi (per es.: sangue).

### Procedimento

1. Consultare l'etichetta della confezione per le quantità e i volumi richiesti. Preparare il Estratto di lievito Glucosio Cloramfenicolo Agar (DM702D) MAST® sospendendo la polvere in acqua distillata o deionizzata. Per le confezioni in busta, sospendere l'intero contenuto della busta nel volume indicato sull'etichetta della confezione.
2. Sterilizzare in autoclave a 121°C (15 p.s.i.) per 15 minuti.
3. Raffreddare a 45 a 50°C e mescolare con cura prima di allestire le piastre con le diluizioni seriali dei campioni di latte, o altri prodotti.
4. Preparare diluizioni 1:10 dei campioni di latte, o altri prodotti, utilizzando 10g o 10 ml del campione in 90ml dell'apposito diluente (Cfr. tabella sotto riportata per gli esempi).

5. Pipettare 1 ml di ciascuna diluizione in una piastra Petri.
6. In ciascuna piastra, versare 10ml di agar sterile fuso, raffreddato a 45 a 50°C. Mescolare con cura.
7. Incubare a 23 a 27°C fino a 4 giorni.

Campione	Diluente di scelta
Burro Crema / Panna Latte fermentato Dessert Latte in polvere	Peptone/Soluzione di Ringer ¼ concentrata Soluzione peptonata Soluzione tampone peptonata
Formaggio Formaggi lavorati	Peptone/Soluzione di Ringer ¼ concentrata Soluzione peptonata Soluzione tampone peptonata Soluzione di sodio citrato al 2% Soluzione di fosfato di dipotassio 2%
Caseina acida Lievito in polvere acido Caseinato Caseina lattica	Soluzione di fosfato di dipotassio 2%

### Interpretazione dei risultati

Al termine dell'incubazione contare tutte le colonie (utilizzando, per il conteggio, piastre con un numero di colonie compreso tra 10 e 150) e differenziando le muffe dai lieviti in base alla morfologia delle colonie. Dopo aver considerato i fattori di diluizione, calcolare il numero di unità formanti colonie (UFC) di muffe e lieviti per ml del campione originale.

### Controllo qualità

Verificare se sono presenti segni di deterioramento. Il controllo di qualità deve essere eseguito impiegando almeno un microrganismo che mostri una reazione positiva ed almeno un microrganismo che mostri una reazione negativa. Non utilizzare il prodotto se le reazioni con i microrganismi di controllo non sono corrette. Di seguito sono elencati alcuni ceppi per il controllo di qualità che possono essere facilmente reperiti in commercio.

Microrganismi	Risultato
<i>Escherichia coli</i> ATCC® 10536	Nessuna crescita
<i>Candida albicans</i> ATCC® 90028	Crescita, colonie bianche
<i>Candida krusei</i> ATCC® 14243	Crescita, colonie bianche-grigie

### Bibliografia

La pertinente bibliografia è disponibile su richiesta.