

# Agar Hígado Ternera

Cat. 2208

Para el cultivo de organismos anaerobios.

## Información práctica

Aplicaciones	Categorías
Cultivo	Clostridium
Cultivo	Anaerobios

Industria: Alimentación

Regulaciones: BAM

## Principios y usos

El Agar Hígado Ternera está recomendado por el Manual de análisis bacteriológico de la FDA (BAM) y el Compendio de métodos para el examen microbiológico de alimentos.

Los extractos, peptonas, gelatina y caseína proporcionan un medio rico en nitrógeno, aminoácidos y vitaminas. El almidón soluble mejora el crecimiento de anaerobios y la dextrosa es una fuente de carbono. El cloruro de sodio mantiene el equilibrio osmótico y el agar bacteriológico es el agente solidificante.

## Fórmula en g/L

Agar bacteriológico	13	Peptona de caseína	4,6
D (+)-Glucosa	5	Peptona de gelatina	20
Peptona de carne	14	Cloruro sódico	5
Almidón	10	Triptona	8
Extracto de levadura	7	Nitrato de sodio	2
Extracto de hígado	5,4	Extracto de carne	3

## Preparación

Suspender 97 gramos del medio en un litro de agua destilada. Mezclar bien y disolver calentando con agitación frecuente. Hervir durante un minuto hasta que se disuelva por completo. Dispensar en recipientes adecuados y esterilizar en autoclave a 121 °C durante 15 minutos.

Si se desea, agregar Emulsión de Yema de Huevo (Cat. 5156) para el cultivo de organismos anaeróbios.

## Instrucciones de uso

- Inocular e incubar a 35-37 °C durante 18-48 horas en las condiciones atmosféricas adecuadas.

## Control de calidad

Solubilidad	Apariencia	Color del medio deshidratado	Color del medio preparado	Final pH (25°C)
Sin restos	Polvo fino	Amarillo claro-ámbar	Marrón opalescente	7,3 ± 0.2

## Test microbiológico

Condiciones de incubación: (35-37 °C, condiciones anaeróbicas / 18-48 h)

Microrganismos	Especificación	Reacción característica
----------------	----------------	-------------------------

Clostridium tetani ATCC 10779	Buen crecimiento	H2S(+)
Clostridium perfringens ATCC 13124	Buen crecimiento	H2S(+)
Escherichia coli ATCC 25922	Buen crecimiento	H2S(-)

## Almacenamiento

---

Temp. Min.:10 °C  
Temp. Max.:25 °C

## Bibliografía

---

U.S. Food and Drug Administration. 2001. Bacteriological analytical manual, online. AOAC International, Gaithersburg, Md.  
Salfinger Y., and Tortorello M.L. Fifth (Ed.), 2015, Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 5th Ed., American Public Health Association, Washington, D.C