

Agar Gelisato (Agar PCA sin Azúcares)

Cat. 1187

Para la enumeración de microorganismos en la mantequilla y otros productos lácteos.

Información práctica

| Aplicaciones | Categorías |
|-----------------------|-------------|
| Recuento no selectivo | Uso general |

Industria: Productos lácteos

Principios y usos

Agar Gelisato (Agar PCA sin Azúcares) se utiliza para la enumeración de microorganismos en productos lácteos que no están involucrados en su producción.

La peptona de gelatina y la peptona de caseína proporcionan nitrógeno, vitaminas, minerales y aminoácidos esenciales para el crecimiento. El cloruro de sodio mantiene el equilibrio osmótico. El agar bacteriológico es el agente solidificante. La ausencia de carbohidratos permite el cultivo selectivo de los microorganismos que se están buscando.

Fórmula en g/L

| | | | |
|---------------------|-----|--------------------|-----|
| Agar bacteriológico | 15 | Peptona de caseína | 7,5 |
| Peptona de gelatina | 7,5 | Cloruro sódico | 5 |

Preparación

Suspender 35 gramos del medio en un litro de agua destilada. Mezclar bien y calentar con agitación frecuente. Hervir durante un minuto hasta que el medio se disuelva por completo. Esterilizar en el autoclave a 121 °C durante 15 minutos.

Instrucciones de uso

Inocular e incubar 48 horas a 35±2 °C, y otras 48 horas a 20 °C.

Control de calidad

| Solubilidad | Apariencia | Color del medio deshidratado | Color del medio preparado | Final pH (25°C) |
|-------------|------------|------------------------------|-------------------------------------|-----------------|
| Sin restos | Polvo fino | Beige | Ámbar claro ligeramente opalescente | 7,5±0,2 |

Test microbiológico

Condiciones de incubación: (35±2 °C / 48 h) + (20 °C / 48 h)

| Microrganismos | Especificación |
|-----------------------------------|------------------|
| Candida albicans ATCC 10231 | Buen crecimiento |
| Enterococcus faecalis ATCC 11700 | Buen crecimiento |
| Bacillus cereus ATCC 11778 | Buen crecimiento |
| Escherichia coli ATCC 25922 | Buen crecimiento |
| Staphylococcus aureus ATCC 25923 | Buen crecimiento |
| Pseudomonas aeruginosa ATCC 27853 | Buen crecimiento |

Almacenamiento

Temp. Min.:2 °C
Temp. Max.:25 °C

Bibliografía

International Dairy Federation: Methods of sampling milk and milk products. - International Standard, FIL/IDF 50 B (1985).
Internationaler Milchwirtschaftsverband: Zählung von Infektionskeimen in Butter. - Internationaler Standard, 153 (1991).
Internationaler Milchwirtschaftsverband: Zählung von Infektionskeimen in Sauermilcherzeugnissen. - Internationaler Standard FIL/IDF, 153 (1991).