

Especificación

Medio para la detección de microorganismos acidófilos ambientales, utilizado en las pruebas de embotellado (*media fill test*) de bebidas.

Presentación

10 Frascos	Encajado	Caducidad	Almacenamiento
Botella 500 ml con: 450 ± 5 ml	1 caja con 10 botellas de 500 ml. Tapón inyectable: tapón plástico con rosca. No se recomienda la utilización de jeringas con agujas de diámetro superior a 0,8 mm.	12 meses	8-25 °C

Composición

Composición (g/l):		PROTÉJASE DE LA LUZ EN TODO
D(+)-Glucosa.....	20,00	MOMENTO. EVITE UNA EXPOSICIÓN
Extracto de levadura.....	3,50	PROLONGADA A LA LUZ.
Peptona de caseína.....	2,00	
Sulfato amónico.....	2,00	
Sulfato magnésico.....	1,00	
Fosfato monopotásico.....	1,00	

Descripción/Técnica

Este caldo permite el crecimiento de los organismos que provocan la alteración de las bebidas muy ácidas y su presencia se pone de manifiesto por el enturbiamiento del medio tras la incubación prescrita en el protocolo del ensayo.

El Caldo de Grano de Tila se ha desarrollado para ser usado en las verificaciones de envasado aséptico (*Media fill test*) en los procesos automatizados de la industria de bebidas.

Utilizar el medio según fines previstos, muestras y métodos validados.

Control de Calidad

Control Físico/Químico

Color : Amarillo pálido **pH:** 4,3 ± 0,2 a 25°C

Control de Fertilidad

Dosificar tubos- Inocular: rango práctico 100 ± 20 UFC. Min. 50 UFC (Productividad).

Control microbiológico según normativa ISO 11133:2014/ A1:2018.

Aerobiosis. Incubación a $25^{\circ}\text{C} \pm 1$, lectura a las 72 h hasta 5 días.

Microorganismo

<i>S. cerevisiae</i> ATCC® 9763, WDCM 00058	Bueno
<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC® 16404, WDCM 00053	Bueno
<i>Candida albicans</i> ATCC® 10231, WDCM 00054	Bueno
<i>Dekkera</i> spp.	Bueno
<i>Dekkera bruxellensis</i> ATCC® 36234	Bueno

Control de Esterilidad

Incubación 48 horas a 30-35 °C y 48 horas a 20-25 °C: SIN CRECIMIENTO

Bibliografia

- . ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- . SYPOSS, Z. (2003) The role of risk analysis in the Food Quality & Safety Management Systems. Ph. D. Thesis. Department of Postharvest. Faculty of Food Sciences. Szent István University. Budapest
- . SYPOSS, Z. & J. TORNAI-LEHOCZKI (2003) Application of acidified (pH 4.5) Linden Grain Medium as a microbiological validation tool in the Aseptic Beverage PET Technology. 23rd International Specialized Symposium on Yeasts (ISSY 23). Budapest, Hungary. Food Microbiology 86(1-2):2003:1-212.