

### Certificado de Controle de Qualidade

Ágar TSI		
Lote	45032011TSI	
Data de Fabricação	03/10/2018	
Validade	180 dias	
Registro na ANVISA	80429030004	
Aparência Física	Meio sólido, vermelho alaranjado, levemente opalescente, livre de precipitados ou partículas visíveis	
Volume	5 ml	
pH aceitável	7,3 ± 0,2	
pH do produto acabado	7,3	
Identificação no rótulo	Ágar TSI / lote/ validade/ MS80429030004/ data de produção	
Teste de esterilidade: Incubado a 25°C e a 35±2°C por 72 h	Ausência de crescimento microbiano	
<b>TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO</b> Após incubação à 35±2°C por 18/24hs		
CEPA	ATCC	Crescimento/Características das colônias
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom/ Colônias amarelas; meio amarelo
<i>Proteus mirabilis</i>	12453	Bom/ Colônias avermelhadas a acinzentadas; meio vermelho; estirpes positivas à sacarose poderão produzir colônias amarelas circundadas por halos amarelos
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom/ Colônias rosas com centro negro; meio vermelho
<b>Conclusão</b>		
O lote analisado apresenta as características padrões de acordo com as especificações do produto, portanto, é considerado <b>APROVADO</b> para uso. O BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.		

Lote aprovado em: 04/10/2018



Lídia Maria da Silva CRF-SP:11.699  
Gerente da Qualidade

### Instruções de Uso

<b>Ágar TSI</b>	
<b>Apresentação</b>	Pacote com 50 tubos com 5 ml de ágar inclinado
<b>Princípio</b>	Quando os hidratos de carbono são fermentados, a produção resultante de ácido é detectada pelo indicador vermelho de fenol. As alterações da cor resultantes são o amarelo para a produção de ácido e o vermelho para alcalinização. Uma vez que a lactose e a sacarose estão presentes em concentrações muito mais elevadas do que a glucose, a formação ácida na base deve-se a estes açúcares, enquanto a formação ácida de glucose é suprimida por uma oxidação rápida da pequena quantidade de ácido na área inclinada do tubo. Tal resulta numa reacção neutra ou alcalina do pH quando apenas a glucose é fermentada. A sacarose adicionada permite a exclusão de determinados organismos coliformes e Proteus que podem atacar a sacarose, mas não a lactose, num período de incubação de 24 a 48 h. Num pH neutro ou alcalino, o sulfureto de hidrogénio (produzido a partir de tiosulfato de sódio) reage ao sal de amónio ferroso, resultando num sulfureto de ferro preto
<b>Aplicação</b>	É utilizado para diferenciação de Enterobacteriaceae, especialmente para diferenciar a Salmonella de outras bactérias entéricas.
<b>Modo de usar</b>	Semear na superfície inclinada do meio e espetar a base. Incubar a 35±2°C por 18/24h
<b>Interpretação</b>	Cor original do meio: vermelho alaranjado Uma reação alcalina na parte superior do ágar e ácida na parte inferior (vermelho/amarelo) indica somente a fermentação da dextrose. Uma reação ácida na parte superior e inferior (amarelo/amarelo) indica a fermentação da dextrose, lactose e/ou sacarose. Uma reação alcalina na parte superior e inferior (vermelho/vermelho) indica que a dextrose ou lactose não foram fermentadas (não é fermentador). A presença de fissuras, rupturas ou bolhas no meio indica a produção de gás. Um precipitado preto na parte inferior do ágar, indica a produção de sulfeto de hidrogênio.
<b>Controle de Qualidade</b>	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 – base amarela; inclinação amarela <i>Proteus mirabilis</i> ATCC 12453 – base amarela; inclinação vermelha <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 – base amarela; inclinação vermelha  Controle negativo: meio não inoculado
<b>Conservação</b>	Conservar à temperatura de 2 a 15°C.
<b>Descarte do produto</b>	Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 15 minutos, e depois descartado no lixo comum.
<b>Referências bibliográficas</b>	1. ANVISA. Descrição dos meios de cultura empregados nos exames microbiológicos. Módulo IV, pág 20-21. 2. Manual OXOID. Pág 2-189,190, 2000. 3. DIFCO & BBL, Manual of Microbiological culture Media, págs.498 a 501, 2003