

### Certificado de Controle de Qualidade

Ágar TSI					
Lote	46572052TSI				
Data de Fabricação	10/12/2018				
Validade	180 dias				
Registro na ANVISA	80429030004				
Aparência Física	Meio sólido, vermelho alaranjado, levemente opalescente, sem precipitados ou partículas visíveis				
Volume	5 ml				
pH aceitável	7,3 ± 0,2				
pH do produto acabado	7,2				
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				
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO					
Após incubação à 35±2°C por 18/24hs					
CEPA	ATCC	Crescimento	Reação Inclinação/Base	Produção de gás	H <sub>2</sub> S
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bom	Amarela/amarela	Positivo (+)	Negativo (-)
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	27853	Bom	Vermelha/vermelha	Negativo (-)	Negativo (-)
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bom	Vermelha/preta	Negativo (-)	Positivo (+)
Conclusão					
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: 11/12/2018



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>	O ágar TSI contém 3 açúcares, dextrose, lactose e sacarose. O indicador vermelho de fenol detecta a fermentação dos carboidratos e o sulfato de ferro amoniacal detecta a produção de sulfeto de hidrogênio indicado pelo escurecimento da base do meio no tubo. A fermentação dos carboidratos é indicada pela produção de gás e de ácido que é detectada pela mudança de cor do indicador vermelho de fenol de vermelho para amarelo. 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 glicose, a formação ácida na base deve-se a estes açúcares, enquanto a formação ácida de glicose é suprimida por uma oxidação rápida da pequena quantidade de ácido na área inclinada do tubo, o que resulta numa reação neutra ou alcalina do pH quando apenas a glicose é fermentada. A sacarose adicionada permite a exclusão de determinados organismos coliformes e Proteus que podem fermentar a sacarose, mas não a lactose, num período de incubação de 24 a 48 h. Num pH neutro ou alcalino, o sulfureto de hidrogênio (produzido a partir de tiosulfato de sódio) reage ao sal de amônio ferroso, resultando no sulfureto de ferro preto.
<b>Aplicação</b>	Meio utilizado para diferenciação de bacilos entéricos gram negativos baseado na fermentação de carboidratos e produção de sulfeto de hidrogênio.
<b>Modo de usar</b>	Semear na superfície inclinada do meio e esperar 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>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC 27853 – base vermelha, inclinação vermelha <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 – base preta; 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 2. DIFCO & BBL, Manual of Microbiological culture Media, págs.574 a 576, 2003