

Certificado de Controle de Qualidade

| Ágar TSI (Triple Sugar Iron Agar) | | | | | |
|--|--|-------------|---------------------------|--------------------|------------------|
| Lote | 60842454TSI | | | | |
| Data de Fabricação | 23/05/2020 | | | | |
| Validade | 90 dias | | | | |
| 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 35±2°C por 24h | 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 ₂ S |
| <i>Escherichia coli</i> | 25922 | Bom | Amarela/Amarela | (+) | (-) |
| <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | 27853 | Bom | Vermelha/Vermelha | (+) | (-) |
| <i>Salmonella typhimurium</i> | 14028 | Bom | Vermelha/Amarela | (+) | (+) |
| Vermelha = alcalino Amarela = ácido | | | | | |
| Conclusão | | | | | |
| O lote analisado apresenta as características padrões de acordo com as especificações do produto, portanto, é considerado APROVADO para uso. O BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado. | | | | | |

Lote aprovado em: 26/05/2020



Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade

Instruções de Uso

| Ágar TSI | |
|-----------------------------------|--|
| Apresentação | Pacote com 50 tubos com 5 ml de ágar inclinado |
| Aplicação | Meio utilizado para diferenciação de bacilos entéricos gram negativos baseado na fermentação de carboidratos e produção de sulfeto de hidrogênio. |
| Princípio | 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. |
| Modo de usar | Utilizar de acordo com a metodologia adotada pelo laboratório. |
| Interpretação | 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. |
| Controle de Qualidade | Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC 27853 <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028 Controle negativo: meio não inoculado |
| Conservação | Conservar à temperatura de 2 a 15°C. |
| Descarte do produto | Após o uso, o produto deve ser autoclavado a 121°C por 15 minutos, e depois descartado no lixo comum. |
| Referências bibliográficas | 1. ANVISA. Descrição dos meios de cultura empregados nos exames microbiológicos. Módulo IV. 2. Becton, Dickinson and Company. Difco & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd ed., 2009. 3. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media. 4. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007. 5. Merck Microbiology Manual. 12th ed. |