

MEIO DESCARBOXILAÇÃO DA LISINA – 5ML

Código	Lote	Fabricação	Validade
MEI00222	111443071022LDC	10/10/2022	10/01/2023

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°C)	6,8±0,2	6,9
Aspecto físico	Líquido, roxo, límpido, livre de precipitados ou partículas visíveis	Conforme

Controle microbiológico**Teste de Esterilidade**

Incubação	Especificação	Resultados
35±2°C 24h	Ausência de crescimento microbiano	Conforme

Teste de Desempenho

Cepa controle	Inóculo	Incubação	Especificação	Resultados
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 24h	Reação (+) Meio turvo e coloração roxa	Conforme
<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 24h	Reação (+) Meio turvo e coloração roxa	Conforme
<i>Proteus mirabilis</i> ATCC 25933	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 24h	Reação (-) Coloração amarela	Conforme

Conclusão

O lote analisado atende às especificações do produto, portanto, é considerado **APROVADO** para uso. A BBV garante a esterilidade do meio lacrado. Instruções de uso no verso do certificado.

Aprovação: 11/10/2022
Fernanda Salles CRF-SP: 65.700
Analista da Qualidade



Documento disponível em: www.bioboavista.com.br

MEIO DESCARBOXILAÇÃO DA LISINA – 5ML

Apresentação

Embalagem com 50 tubos tampa rosca com 5ml de meio estéril.

Aplicação

Meio para confirmação bioquímica de *Salmonella* e outras bactérias do grupo Enterobacteriaceae.

Princípio

O Meio Descarboxilação da Lisina é recomendado pela ISO 6579 para a confirmação bioquímica da *Salmonella* e pela ISO 10273 para a confirmação bioquímica de Yersinia. O meio distingue *Salmonella* e algumas outras Enterobacteriaceae, através de uma reação bioquímica que detecta a produção de lisina descarboxilase por essas bactérias.

Quando o meio é inoculado com uma bactéria capaz de fermentar dextrose, o ácido produzido diminui o pH do meio, alterando a cor do indicador de púrpura para amarelo. O pH baixo favorece a atividade da descarboxilase. As bactérias que produzem a enzima, descarboxilam a L-lisina em cadaverina, sendo identificadas pela presença da coloração púrpura no meio (reação positiva). A cadaverina eleva o pH do meio, acarretando a mudança de cor de amarelo para púrpura. Se o micro-organismo não produz a enzima descarboxilase, a cor do meio permanecerá amarela (reação negativa). O meio não sofrerá alteração na sua cor original na presença de micro-organismos não fermentadores de dextrose.

Extrato de levedura serve como fonte de nitrogênio e de vitaminas do complexo B. Dextrose é o carboidrato fermentável. Púrpura de bromocresol é o indicador de pH, responsável pela indicação de mudança de cor no meio. A lisina atua como substrato para a reação da enzima descarboxilase.

Modo de Usar

Inocule a amostra de acordo com a técnica adotada pelo laboratório. Incube por tempo e temperatura exigidos pela técnica adotada.

Utilize inóculo leve e não leia os testes antes de 24h de incubação, pois alguns micro-organismos podem requerer tempo de incubação mais longo, até 4 dias.

Após o período de incubação, a presença de turvação e coloração púrpura no meio indica uma reação positiva. A coloração amarela indica uma reação negativa.

Precauções e Cuidados Especiais

Produto destinado apenas para o uso em diagnóstico *in vitro*.

Uso restrito por profissionais

Produto não reutilizável. Utilizar apenas uma vez.

Não inalar ou ingerir.

Não utilizar o produto fora do prazo de validade e com sinais de contaminação ou com alterações de cor. Na presença de contaminação o produto deve ser imediatamente descartado.

Não utilizar o produto com embalagem rompida ou violada.

Conservação

Conservar de 2 a 15°C, ao abrigo da luz.

Descarte

Após o uso, o produto deve ser tratado na unidade geradora antes da disposição final ambientalmente adequada, conforme as regulações oficiais.

Referências

ISO 6579-1: 2021. Microbiologia de alimentos para consumo humano e animal — Método horizontal para detecção, enumeração e sorotipagem de *Salmonella*. Parte 1: Detecção de *Salmonella* spp.

ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.

Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água, Editora Blucher, 5ª ed., 2017.

Oxid. The Oxid Manual. 9th ed, 2006.