

Certificado de Controle de Qualidade

Ágar LIA – Lysine Iron Agar (Ágar de Ferro Lisina)				
Lote	45042011LIA			
Data de Fabricação	03/10/2018			
Validade	180 dias			
Registro na ANVISA	80429030004			
Aparência Física	Meio sólido, roxo, levemente opalescente, livre de precipitados ou partículas visíveis			
Volume	5 ml			
pH aceitável	6,7± 0,2			
pH do produto acabado	6,7			
Identificação no rótulo	Ágar LIA / 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/Características das colônias		
		Base	Inclinação	H ₂ S
<i>Escherichia coli</i>	25922	púrpura	púrpura	-
<i>Proteus mirabilis</i>	12453	amarela	vermelha	-
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	púrpura	púrpura	+
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: 04/10/2018



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

Instruções de Uso

Ágar LIA	
Apresentação	Pacote com 50 tubos com 5 ml de ágar inclinado
Princípio	A dextrose serve como uma fonte de hidratos de carbono fermentáveis. O indicador de pH, púrpura de bromocresol, muda para cor amarela num pH inferior ou igual a 5,2 e tem cor púrpura num pH igual ou superior a 6,8..O citrato de amónio férrico e o tiosulfato de sódio são indicadores da formação de ácido sulfídrico. A lisina é o substrato utilizado para detectar as enzimas lisina descarboxilase e lisina desaminase. As culturas de bacilos entéricos que produzem ácido sulfídrico causam o escurecimento do meio devido à produção de sulfuretos férricos. As culturas que produzem lisina descarboxilase originam uma reacção alcalina (cor púrpura) ou neutra no fundo do meio. Os microrganismos que causam a desaminação da lisina originam o desenvolvimento de uma superfície inclinada vermelha sobre um fundo ácido. Poderá ocorrer a formação de gás, que é muitas vezes irregular ou suprimida.
Aplicação	O Ágar de ferro lisina é um meio diferencial para a identificação de bacilos entéricos.
Modo de usar	Semear na superfície inclinada do meio e espetar a base. Incubar a 35±2°C por 18/24h
Interpretação	Cor original do meio: roxo A descarboxilação da lisina é detectada no fundo do ágar por uma reacção alcalina (púrpura). A desaminação da lisina é detectada pela cor vermelha da superfície inclinada do ágar. A produção de ácido sulfídrico é detectada pela formação de um precipitado negro. Uma reacção negativa (superfície inclinada do ágar púrpura e fundo amarelo) indica apenas a fermentação da dextrose. O ácido sulfídrico pode não ser detectado neste meio por microrganismos que sejam negativos para a actividade da lisina descarboxilase, uma vez que a produção ácida no fundo do ágar poderá suprimir a sua formação. Por este motivo, as espécies de <i>Proteus</i> produtoras de H ₂ S não escurecemeste meio.
Controle de Qualidade	Controle positivo: <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 <i>Proteus mirabilis</i> ATCC 12453 <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. Modulo 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