

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	
TESTE DE CRESCIMENTO MICROBIANO 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
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 TSI	
Apresentação	Pacote com 50 tubos com 5 ml de ágar inclinado
Princípio	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
Aplicação	É utilizado para diferenciação de Enterobacteriaceae, especialmente para diferenciar a Salmonella de outras bactérias entéricas.
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: 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 hidrogénio.
Controle de Qualidade	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
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, pág 20-21. 2. Manual OXOID. Pág 2-189,190, 2000. 3. DIFCO & BBL, Manual of Microbiological culture Media, págs.498 a 501, 2003