

ÁGAR DG-18 400ML

Lote	Fabricação	Validade
113279061123DG18	07/11/2023	180 dias

Método de Esterilização

Calor Úmido

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°C)	5,6±0,2	5,6
Aspecto físico	Meio sólido, âmbar claro a médio, levemente opalescente, livre de precipitados ou partículas visíveis	Conforme

Controle microbiológico**Teste de Esterilidade**

Incubação	Especificação	Resultados
25±2°C de 2 a 7 dias	Ausência de crescimento microbiano	Conforme

Teste de Produtividade

Cepa controle	Inóculo	Incubação	Especificação	Resultados
<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC 16404	≤10 ² UFC	Aeróbia, 25±2°C de 2 a 7 dias	Crescimento bom – Colônias brancas e filamentosas	Conforme
<i>Candida albicans</i> ATCC 10231	≤10 ² UFC	Aeróbia, 25±2°C de 2 a 7 dias	Crescimento bom – Colônias brancas e cremosas	Conforme
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	≤10 ⁴ UFC	Aeróbia, 35±2°C 18-24h	Inibido	Conforme

Conclusão

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

Aprovação: 13/11/2023

Ludimila Alfredo

Analista da Qualidade

Documento disponível em: www.bioboavista.com.br

A.L.B. Luz, Rua Um, 437, Jd. Nova Espírito Santo, CEP 13273-200, Valinhos - SP

19 3849-7499

contato@bioboavista.com.brwww.bioboavista.com.br

Revisão 3.0

Apresentação

Frascos com 100ml Ágar DG-18

Frascos com 400ml Ágar DG-18

Método de esterilização

Calor Úmido

Aplicação

O ágar DG-18 é um meio seletivo usado para a contagem e isolamento de fungos xerofílicos em alimentos secos e semi-secos, como frutas secas, produtos de carne e peixe, especiarias, confeitaria, cereais e nozes.

Princípio

O DG-18 é um meio com baixa atividade de água, com a adição de 18% de glicerol no meio ocorre a redução da atividade de água de aproximadamente 0,99 para 0,95. A baixa atividade de água e a adição de cloranfenicol inibem o crescimento de bactérias.

A inclusão de dicloran inibe a rápida propagação de fungos mucoráceos e reduz o tamanho das colônias de outros gêneros, facilitando a contagem de colônias.

Modo de Usar

Fundir o meio de cultura e resfriar a 45-50°C. Inocular a amostra em placas de Petri estéreis, de acordo com a técnica estabelecida pelo laboratório. Verter nas placas inoculadas o meio de cultura previamente fundido e resfriado (entre 15-20ml). Misturar o inóculo com o meio de cultura movimentando suavemente as placas, em superfície plana, com movimentos em forma de oito. Permitir que o meio esfrie e solidifique. Incubar as placas em estufa bacteriológica por tempo e temperatura exigidos pela técnica adotada. Após o período de incubação avaliar o crescimento.

Controle de Qualidade

<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC 16404	Crescimento bom – Colônias brancas e filamentosas
<i>Candida albicans</i> ATCC 10231	Crescimento bom – Colônias brancas e cremosas
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Inibido

Interpretação

Leveduras: Colônias cremosas de diferentes cores.

Fungos filamentosos: Colônias filamentosas de diferentes cores.

Precauções e Cuidados Especiais

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

Uso restrito por profissionais.

Não inalar ou ingerir.

A.L.B. Luz. Rua Um, 437, Jd. Nova Espírito Santo, CEP 13273-200, Valinhos - SP

19 3849-7499

contato@bioboavista.com.br

www.bioboavista.com.br

Não utilizar o produto fora do prazo de validade, com sinais de contaminação e 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 à temperatura de 2 a 15°C.

Validade

180 dias.

Descarte do produto

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

Garantia da Qualidade

Referências

1. Becton, Dickinson and Company. Dfco & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd ed., 2009.
2. ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
3. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.
4. Merck Microbiology Manual. 12th ed.