

## CALDO RAPPAPORT-VASSILIADIS R10

### Apresentação

Tubo de plástico flip-top com 10ml de caldo Rappaport-Vassiliadis R10 estéril.

### Método de esterilização

Calor úmido ou filtração por método asséptico.

### Aplicação

Meio utilizado para o enriquecimento seletivo e isolamento de *Salmonella* spp proveniente de amostras de alimentos como carnes e produtos lácteos, amostras de fezes e água contaminada.

### Princípio

O caldo Rappaport-Vassiliadis R10 é um meio seletivo e de enriquecimento para *Salmonella*. Outras bactérias intestinais são tipicamente inibidas pelo verde malaquita, alta pressão osmótica e/ou baixo pH do meio.

### Modo de usar

Inocular a amostra no caldo Rappaport-Vassiliadis R10 e incubar a  $41,5 \pm 0,5^\circ\text{C}$  por 24-48h. Após o período de incubação semear em ágar seletivo para *Salmonella* e incubar a  $35 \pm 2^\circ\text{C}$  por 24h. Prosseguir o procedimento de acordo com a técnica de identificação adotada pelo laboratório.

### Controle de Qualidade

| Teste                                    | Resultado  |
|--|--|
| Esterilidade                             | Ausência de crescimento microbiano   |
| <i>Salmonella enterica</i><br>ATCC 14028 | Crescimento bom em colônias rosas com centro negro após subcultivo em ágar XLD |
| <i>Escherichia coli</i><br>ATCC 25922    | Crescimento parcial ou inibido após subcultivo em ágar não seletivo            |
| <i>Proteus mirabilis</i><br>ATCC 25933   | Crescimento parcial ou inibido após subcultivo em ágar não seletivo            |
| Aspecto visual                           | Meio líquido, límpido, azul, livre de precipitados ou partículas visíveis      |
| pH à $25^\circ\text{C}$                  | $5,1 \pm 0,2$  |

### Interpretação dos resultados

A presença de *Salmonella* é evidenciada após subcultura em meio de crescimento seletivo.

### Precauções e cuidados especiais

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

Uso restrito por profissionais. Não inalar ou ingerir.

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 entre  $2-15^\circ\text{C}$  em local seco e ao abrigo da luz. Quando em temperatura ambiente, o produto mantém suas características e performance por até 5 dias.

### Validade

90 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

A bioBoaVista garante a qualidade de seus produtos desde que sejam utilizados conforme as respectivas instruções de uso e em referências nacionais e internacionais. A bioBoaVista não se responsabiliza pela utilização de seus produtos para outra finalidade diferente da descrita e aprovada pela companhia. Todos os diagnósticos clínicos devem ser analisados em conjunto com evidências clínicas e não apenas com resultados laboratoriais.

### Referências

- Becton, Dickinson and Company. Difco & BBL Manual. Manual of Microbiological Culture Media, 2nd ed., 2009.
- 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, Livraria Varela, 3ª ed., 2007.