

Apresentação

Frascos com 100ml Ágar Monitoramento de bactérias
Frascos com 400ml Ágar Monitoramento de bactérias

Método de esterilização

Calor Úmido

Aplicação

Meio de cultura utilizado para a contagem total de micro-organismos em placa e para manutenção de culturas de bactérias.

Princípio

Meio enriquecido que permite o crescimento de diversos micro-organismos.

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>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 | Crescimento bom – Colônias brancas |
| <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 | Crescimento bom – Colônias brancas |
| <i>Bacillus subtilis</i> ATCC 6633 | Crescimento bom – Colônias brancas |

Interpretação

O crescimento microbiano é verificado através da formação de colônias no meio de cultura. Na presença de crescimento, realizar análise microscópica, subcultura em meio seletivo ou testes bioquímicos para identificar os gêneros e espécies isolados, se necessário.

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 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.