

**CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE****ÁGAR DG-18**  
**FRASCO 400ML**

<b>Lote</b>	<b>Fabricação</b>	<b>Validade</b>
12211024DG18	04/10/2024	180 dias

**Método de Esterilização**

Calor Úmido

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

**Controle microbiológico****Teste de Esterilidade**

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

**Teste de Produtividade**

<b>Cepa controle</b>	<b>Inóculo</b>	<b>Incubação</b>	<b>Especificação</b>	<b>Resultados</b>
<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC 16404	≤10 <sup>2</sup> UFC	Aeróbia, 25±2°C de 2 a 7 dias	Crescimento bom – Colônias brancas e filamentosas	Conforme
<i>Candida albicans</i> ATCC 10231	≤10 <sup>2</sup> UFC	Aeróbia, 25±2°C de 2 a 7 dias	Crescimento bom – Colônias brancas e cremosas	Conforme
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	≤10 <sup>4</sup> 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: 14/10/2024

Ludimila Alfredo  
Analista da QualidadeDocumento disponível em: [www.bioboavista.com.br](http://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.br](mailto:contato@bioboavista.com.br)  
[www.bioboavista.com.br](http://www.bioboavista.com.br)

Revisão 3.0

## ÁGAR DG-18

### Apresentação

Frasco com 100ml de Ágar DG-18 estéril.  
Frasco com 400ml de Ágar DG-18 estéril.

### 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 semissecos, 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 pela adição de glicerol no meio, ocorrendo 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 até 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.

Nota: não aquecer o frasco em chapa ou manta térmica devido ao risco de quebra.

### Controle de Qualidade

Teste	Resultado
Esterilidade	Ausência de crescimento microbiano
<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC 16404	Crescimento bom em colônias brancas e filamentosas
<i>Candida albicans</i> ATCC 10231	Crescimento bom em colônias brancas e cremosas
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Crescimento inibido
Aspecto visual	Meio sólido, âmbar claro, opaco, livre de precipitados ou partículas visíveis
pH à 25°C	5,6 ± 0,2

### Interpretação dos resultados

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.  
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°C em local seco e ao abrigo da luz.

### 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

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.
- Merck Microbiology Manual. 12th ed.