

CERTIFICADO DE CONTROLE DE QUALIDADE**MEIO DESCARBOXILAÇÃO DA LISINA – 5ML**

Código	Lote	Fabricação	Validade
MEI00222	1030126LDC	23/01/2026	90 dias

Controle físico	Especificação	Resultados
pH (25°C)	6,8±0,2	6,8
Aspecto físico	Líquido, roxo, límpido, livre de precipitados ou partículas visíveis	Conforme

Controle microbiológico**Teste de Esterilidade**

Incubação	Especificação	Resultados
35±2°C 24h	Ausência de crescimento microbiano (TSA)	Conforme

Teste de Desempenho

Cepa controle	Inóculo	Incubação	Especificação	Resultados
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 24h	Reação (+) Meio turvo e coloração roxa	Conforme
<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 24h	Reação (+) Meio turvo e coloração roxa	Conforme
<i>Proteus mirabilis</i> ATCC 25933	≤10 ² UFC	Aeróbia, 35±2°C 24h	Reação (-) Coloração amarela	Conforme

Meio de controle: Agar Triptona de Soja (TSA).

Conclusão

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

Aprovação: 29/01/2026

Ludimila Alfredo

Analista da Qualidade



Documento disponível em: www.bioboavista.com.br

MEIO DESCARBOXILAÇÃO DA LISINA

Apresentação

Tubo plástico de fundo cônico, base plana e tampa rosca com anéis antivazamento com 5ml.

Método de esterilização

Calor úmido.

Aplicação

Meio para confirmação bioquímica de *Salmonella* e outras bactérias do grupo Enterobacteriaceae. O meio é recomendado pela ISO 6579 para a confirmação bioquímica da *Salmonella* e pela ISO 10273 para a confirmação bioquímica de Yersinia.

Princípio

Bactérias do Gênero *Salmonella* e algumas outras da Família Enterobacteriaceae são diferenciadas através de uma reação bioquímica que detecta a produção de lisina descarboxilase por essas bactérias. Quando o meio é inoculado com uma bactéria capaz de fermentar dextrose, o ácido produzido diminui o pH do meio, alterando a cor do indicador de púrpura para amarelo. O pH baixo favorece a atividade da lisina descarboxilase. As bactérias que produzem essa enzima, descarboxilam a L-lisina em cadaverina, sendo identificadas pela presença da coloração púrpura no meio (reação positiva). A cadaverina eleva o pH do meio, levando à mudança de cor de amarelo para púrpura. Se o micro-organismo não produz a enzima lisina descarboxilase, a cor do meio permanecerá amarela (reação negativa) e o meio não sofrerá alteração na sua cor original na presença de micro-organismos não fermentadores de dextrose.

O extrato de levedura serve como fonte de nitrogênio e de vitaminas do complexo B, a dextrose é o carboidrato fermentável, o indicador de pH púrpura de bromocresol é o responsável pela indicação de mudança de cor no meio, e a lisina atua como substrato para a reação da enzima lisina descarboxilase.

Modo de usar

Utilizar de acordo com a metodologia utilizada pelo laboratório. Incubar por tempo e temperatura utilizados na técnica adotada. Utilize inóculo leve e não leia os testes antes de 24h de incubação, pois alguns micro-organismos podem requerer tempo de incubação mais longo de até 4 dias.

Controle de Qualidade

Teste	Resultado
Esterilidade	Ausência de crescimento microbiano
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Crescimento bom com turvação do meio e coloração púrpura (reação positiva)
<i>Salmonella enterica</i> ATCC 14028	Crescimento bom com turvação do meio e coloração púrpura (reação positiva)
<i>Proteus mirabilis</i> ATCC 25933	Crescimento bom com turvação do meio e coloração amarela (reação negativa)
Aspecto visual	Meio líquido, púrpura, límpido, livre de precipitados ou partículas visíveis
pH à 25°C	6,8 ± 0,2

Interpretação dos resultados

Cor púrpura e turvação: reação positiva.

Cor amarela e turvação: reação negativa.

Havendo crescimento, realizar análise microscópica, subcultura em meios seletivos e 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 entre 2-15°C em local seco e ao abrigo da luz.

Validade

90 dias a partir da data de fabricação.

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

1. ISO 6579-1:2017. Microbiology of food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella. Part 1: Detection of Salmonella spp.
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 e Água, Editora Blucher, 5a ed., 2017.
4. Oxoid. The Oxoid Manual. 9th ed., 2006.