

ÁGAR COOPER

Apresentação

Frasco com 200ml ou 400ml.

Método de esterilização

Calor úmido.

Aplicação

Utilizado no controle de qualidade microbiológico, para detectar e quantificar microrganismos contaminantes em amostras de cerveja, mosto, água, ou ambientes de produção.

Princípio

Meio seletivo, desenvolvido por Cooper para favorecer o crescimento de bactérias cervejeiras enquanto inibe a maioria das leveduras e outros microrganismos. O Sulfato de Cobre tem ação inibitória seletiva, interferindo em enzimas e membranas celulares de microrganismos sensíveis.

Modo de usar

Para frascos, fundir o meio de cultura e resfriar até 50°C.

Adicionar assepticamente 0,6ml da solução estéril de Sulfato de Cobre para cada frasco de 200ml de ágar. Homogeneizar.

Verter nas placas o meio de cultura previamente fundido e suplementado, entre 15-20ml. Leve para secar e solidificar a 30°C.

Inocular o microrganismo no meio de cultura com a técnica adotada pelo laboratório. Após o período de incubação (30±1°C 72h), avaliar o crescimento.

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

Preparo da solução de Sulfato de Cobre – Dissolver 1,6g de Sulfato de Cobre Pentahidratado (CuSO₄·5H₂O) em 10ml de água destilada. Esterilizar por filtração em membrana (mínimo de 0,45 µm).

Controle de Qualidade

Teste	Resultado
Esterilidade	Ausência de crescimento microbiano
<i>Candida dubliniensis</i> NCPF 3949	Crescimento inibido a pouco – Colônias brancas cremosas
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC 9763	Crescimento bom – Colônias brancas
Aspecto visual	Meio sólido, âmbar claro a médio, levemente opalescente, livre de precipitados ou partículas visíveis
pH à 25°C	5,2±0,2

Interpretação dos resultados

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

Evitar flutuações de temperatura durante o armazenamento para reduzir a condensação e acúmulo de água.

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. O produto conserva suas características e performance por até 7 dias em temperatura ambiente durante o transporte.

Validade

Frascos: 180 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

- VAIS, H.; COGAN, T.; KERDACHET, S.; FRENCH, N. Laboratory evolution of copper tolerant yeast strains. Microbial Cell Factories, [S.l.], v. 11, n. 1, p. 1-12, 2012.
- SIGMA-ALDRICH. MGYD Agar with Copper (Cupric sulfate 0.4 g/L).