

ÁGAR OSA

Apresentação

Frasco com 200ml ou 400ml.

Método de esterilização

Calor úmido.

Aplicação

Meio nutritivo e seletivo moderado, desenvolvido originalmente para o isolamento e enumeração de microrganismos acidúricos (resistentes a pH baixo), especialmente aqueles associados à deterioração de produtos cítricos, como sucos, refrigerantes e bebidas fermentadas.

Princípio

Baseia-se na capacidade de certos microrganismos acidúricos de crescer em um meio com baixo pH (~5,5) e nutrientes derivados de extrato de frutas cítricas.

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>Lactobacillus brevis</i> ATCC 14869	Crescimento bom – Colônias brancas a creme
Aspecto visual	Meio sólido, alaranjado, levemente opalescente, livre de precipitados ou partículas visíveis
pH à 25°C	5,5±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

1. APHA (American Public Health Association)
Standard Methods for the Examination of Dairy Products, 17ª ed.
2. ISO 15214:1998 / ISO 15214:2021
Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal method for the enumeration of mesophilic lactic acid bacteria — Colony-count technique at 30 °C