Agar para Recuento Estándar

Cat. 1178

Para el recuento total de placas microbianas en leche, productos lácteos, aguas de consumo y aguas residuales.

Información práctica

Aplicaciones	Categorias
Recuento selectivo	Aerobios mesófilos

Industria: Aguas de consumo / Monitorización ambiental / Productos lácteos

Principios y usos

Agar para Recuento Estándar se recomienda para enumerar las bacterias aeróbicas en leche, productos lácteos, agua potable y aguas residuales. Es especialmente adecuado para preparar medios de cultivo especiales que necesitan ser ricos en nutrientes.

La caseína y peptona de carne proporcionan nitrógeno, vitaminas, minerales y aminoácidos esenciales para el crecimiento. El cloruro de sodio suministra electrolitos esenciales para el transporte y el equilibrio osmótico. El agar bacteriológico es el agente solidificante.

Fórmula en g/L

Agar bacteriológico	12	Peptona de caseína	5
Peptona de carne	3	Cloruro sódico	5

Preparación

Suspender 25 gramos de medio en 1 litro de agua destilada. Mezclar bien y disolver calentando con agitación frecuente. Hervir durante un minuto hasta la disolver por completo. Distribuir en recipientes apropiados y esterilizar en autoclave a 121 ºC durante 15 minutos. Enfriar a 50 ºC, mezclar bien y distribuir en placas.

Instrucciones de uso

- Inocular las placas mediante las técnicas de siembra en superficie o siembra en profundidad.
- Incubar a una temperatura de 35±2 °C durante 18–24 horas.
- Contar las colonias desarrolladas.

Control de calidad

Solubilidad	Apariencia	Color del medio deshidratado	Color del medio preparado	Final pH (25ºC)
Sin restos	Polvo fino	Beige	Ámbar, ligeramente opalescente	7,2 ± 0,2

Test microbiológico

Condiciones de incubación: (35±2 ºC / 18-24 h)

Microrganismos	Especificación
Bacillus cereus ATCC 11778	Buen crecimiento
Escherichia coli ATCC 25922	Buen crecimiento
Staphylococcus aureus ATCC 25923	Buen crecimiento
Pseudomonas aeruginosa ATCC 27853	Buen crecimiento

DOMINIQUE DUTSCHER SAS

Almacenamiento

Temp. Min.:2 ºC
Temp. Max.:25 ºC

Bibliografía

Downes F. P. and Ito K., (Eds.), 2001, Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 4th Ed., APHA, Washington, D.C.
Standard Methods for the Examination of Dairy Products, 13th Ed. APHA, 1972. American Public Health Association.

DOMINIQUE DUTSCHER SAS