

Agar Extracto de Malta

Cat. 1038

Para el cultivo, aislamiento y enumeración de hongos y levaduras.

Información práctica

Aplicaciones	Categorías
Recuento selectivo	Hongos y levaduras
Aislamiento selectivo	Hongos y levaduras

Principios y usos

Agar Extracto de Malta se utiliza para el aislamiento, cultivo y enumeración de levaduras y mohos en alimentos.

Es particularmente adecuado para levaduras y mohos, ya que contiene una alta concentración de maltosa y otros sacáridos como fuente de energía. La dextrina y la glicerina son las fuentes de carbono, y la peptona es una fuente de nitrógeno. El agar bacteriológico es el agente solidificante. El pH ácido del Agar Extracto de Malta es óptimo para el crecimiento de levaduras y mohos, mientras que restringe el crecimiento de otras bacterias.

El Agar de Extracto de Malta se ha utilizado durante años para cultivo de hongos y cultivo de levaduras en la industria azucarera, en la fabricación de jarabes, refrescos y otras bebidas.

Fórmula en g/L

Agar bacteriológico	15	Glicerol	2,35
Maltosa	12,75	Peptona	0,78
Dextrina	2,75		

Preparación

Suspender 33,6 gramos de medio en un litro de agua destilada. Mezclar bien y disolver calentando con agitación frecuente. Hervir durante un minuto hasta disolver por completo. NO SOBRECALENTAR. Esterilizar en autoclave a 118 °C durante 10 minutos. Enfriar a 45-50 °C, mezclar bien y dispensar en placas.

Instrucciones de uso

- Inocular e incubar a 30±2 °C durante 18-48 o 72 horas.
- Se recomienda su uso junto con otros medios específicos, como el Agar Suero de Naranja (Cat. 1307), el Agar Extracto Levadura (Cat. 1312) u otros medios para levaduras y hongos.

Control de calidad

Solubilidad	Apariencia	Color del medio deshidratado	Color del medio preparado	Final pH (25°C)
Sin restos	Polvo fino	Beige	Ámbar ligeramente opalescente	4,7±0,2

Test microbiológico

Condiciones de incubación: (30±2 °C / 18-72 h)

Microrganismos	Especificación
Candida albicans ATCC 10231	Buen crecimiento
Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	Buen crecimiento
Sacharomyces cerevisiae ATCC 9080	Buen crecimiento

Almacenamiento

Temp. Min.:2 °C
Temp. Max.:25 °C

Bibliografía

Thom and Raper, Manual of the Aspergilli 39:1945

DOMINIQUE DUTSCHER SAS