

Agar Extracto de Levadura para Hongos

Cat. 1312

Para el cultivo de levadura y hongos de diversos materiales, especialmente leche y productos lácteos

Información práctica

| Aplicaciones | Categorías |
|--------------|--------------------|
| Cultivo | Hongos y levaduras |

Industria: Productos lácteos

Principios y usos

Agar Extracto de Levadura para Hongos es adecuado para cultivar mohos y levaduras de leche y productos lácteos.

El extracto de levadura es una fuente de vitaminas, particularmente del grupo B, esencial para el crecimiento bacteriano. La dextrosa es la fuente de energía de carbohidratos. El agar bacteriológico es el agente solidificante. La alta concentración de dextrosa hace que este medio sea selectivo para levaduras y mohos.

Fórmula en g/L

| | | | |
|----------------------|----|----------|----|
| Agar bacteriológico | 20 | Dextrosa | 10 |
| Extracto de levadura | 5 | | |

Preparación

Suspender 35 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. Esterilizar en autoclave a 121°C durante 15 minutos. Enfriar a 45-50°C, mezclar bien y distribuir en placas.

Instrucciones de uso

El método de inoculación se puede realizar por inundación o en la superficie, dependiendo del propósito para el que se destina el medio. El tiempo de incubación es de 7 días a una temperatura de 28 ° C y en un entorno aeróbico.

Para aumentar la selectividad, acidifique el medio o agregue antibióticos con la técnica aséptica. No se recomienda calentar el medio de agar acidificado.

Control de calidad

| Solubilidad | Apariencia | Color del medio deshidratado | Color del medio preparado | Final pH (25°C) |
|-------------|------------|------------------------------|--------------------------------|------------------|
| Sin restos | Polvo fino | Beige | Amber, ligeramente opalescente | 6,5 ± 0,2 a 25°C |

Test microbiológico

Condiciones de incubación: 28 °C / 7 días

| Microrganismos | Especificación |
|-------------------------------------|------------------|
| Penicillium spp | Buen crecimiento |
| Candida albicans ATCC 10231 | Buen crecimiento |
| Aspergillus brasiliensis ATCC 16404 | Buen crecimiento |
| Escherichia coli ATCC 25922 | Buen crecimiento |
| Staphylococcus aureus ATCC 25923 | Buen crecimiento |

Almacenamiento

Temp. Min.:2 °C
Temp. Max.:25 °C

Bibliografía

Cooke, W.B. and A. R. Brazis. 1968. Occurrence of molds and yeasts in dairy products. Mycopathol. Mycol. Appl. 35:281 -289. Overcase, W.W. and D.J. Weakley. 1969. An aureomycin-rose Bengal agar for enumeration of yeast and mold in cottage cheese. International Dairy Federation. Standard Method ISO/DIS 6611.

Koburger, J.A.. 1970. Fungi in foods: 1. Effect of inhibitor and incubation temperature on enumeration. J. Milk Food Technol. 33:433-434.