

Agar para Mesófilos

USO

Agar para Mesófilos es un medio no selectivo utilizado para la cuenta total de microorganismos mesófilos por el método de filtración a través de membrana.

EXPLICACIÓN

Agar para Mesófilos es utilizado para la cuenta de microorganismos mesófilos en muestras de alimentos, productos cosméticos y muestras de interés sanitario. En el medio la peptona de caseína proporciona los aminoácidos, el nitrógeno y otras sustancias necesarias para el crecimiento de los microorganismos. La vitamina B es proporcionada por el extracto de levadura. La dextrosa provee la fuente de carbohidratos. El agar es adicionado como agente solidificante.

FÓRMULA POR LITRO

Extracto de levadura	2.5 g	Agar bacteriológico	15.0 g
Peptona de caseína	5.0 g	Dextrosa	1.0 g

pH 7.0 ± 0.2 a 25°C

PREPARACIÓN

Método

Suspender 23.5 g del medio en un litro de agua purificada. Calentar con agitación suave hasta su completa disolución y hervir durante un minuto. Esterilizar en autoclave a 121°C durante 15 minutos. Dejar enfriar a una temperatura entre 45-50°C, vaciar en placas Petri estériles.

WWW.FROGGS LAB.COM.MX

ventas@froggs lab.com.mx

Tel: 5518010660

Procedimiento


1. Realizar la siembra de acuerdo a los procedimientos internos.
2. Incubar a 35° C \pm 0.5 de 18-24 horas.
3. Realizar la cuenta de colonias.

CARACTERÍSTICAS

El crecimiento y de recuperación se describe en la siguiente tabla:

MICROORGANISMOS	ATCC	CRECIMIENTO	INÓCULO ufc/mL	% DE RECUPERACIÓN
<i>Shigella flexneri</i>	12022	Bueno	\leq 100	\geq 80%
<i>Salmonella enterica</i> serotipo Typhimurium	14028	Bueno	\leq 100	\geq 80%
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bueno	\leq 100	\geq 80%
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bueno	\leq 100	\geq 80%
<i>Serratia marcescens</i>	8100	Bueno	\leq 100	\geq 80%
<i>Lactobacillus casei</i>	7469	Bueno	\leq 100	\geq 80%

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

CAT. No	PRESENTACIÓN	ALMACENAMIENTO
8874	Medio preparado en paquete con 10 placas	2-8°C
		

BIBLIOGRAFÍA

1. American Public Health Asociation, Estándar. Methods for the examination of Dairy Products, 13th De APHA 1972.
2. Koneman E. Allen S. 2008 Koneman diagnostic microbiológico: texto y atlas en color. Ed. Médica Panamericana. Pág. 210.
3. Ujat 2007 Memorias de la Semana de Divulgación y Video científico. Ed.Univ. J. Autónoma de Tabasco Pág 249.
4. Recommended Methods for the Microbiological Examination of Foods. APHA Inc. New York, 1958. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. APHA Inc. New York. 1960

WWW.FROGGSLAB.COM.MX

ventas@froggs-lab.com.mx

Tel: 5518010660