

INSTRUÇÕES DE USO

AGAR NUTRIENTE COM MANGANÊS Meio de Cultura Desidratado; Cód. M931-500G; 500 gramas. MARCA: HIMEDIA

Finalidade de Uso:

Agar Nutriente com Manganês é usado para cultivo e esporulação de esporo-formadores aeróbios e para diferenciação de bactérias mesófilas e termófilas.

Composição em g/L:

Extrato de carne: 3.00

Digestão Péptica de Gelatina: 5.00

Sulfato de Manganês: 0.03

Agar: 15.00

pH Final (a 25°C): 6.8 ± 0.2

Base Científica:

O Agar Nutriente com Manganês é favorável para a cultura e esporulação de formadores de esporos aeróbios e para a diferenciação de bactérias termófilas e mesófilas.

As bactérias termófilas, tal como *B. stearothermophilus* são capazes de crescer a 55-65°C enquanto que um período de incubação a 30-35°C é favorável para a cultura e esporulação de bactérias mesofílicas esporoformadoras (1). O extrato de carne e a digestão péptica de gelatina fornecem os nutrientes. Os organismos recuperados de alimentos estragados tal como, bebidas de frutas, tomates, cebolas acidificadas e outros alimentos em conserva, esporulam bem aerobiamente no Agar Nutriente com Manganês adicionado (2).

Procedimento de Preparação do Meio de Cultura:

Dissolva 23.03 gramas em 1000ml de água destilada. Ferva para dissolver o meio completamente. Esterilize autoclavando a 15lbs de pressão a 121°C por 15 minutos.

Avaliação de Resultados:

Características da cultura depois de 5 dias a 35-37°C.

Organismos (ATCC)	Crescimento
<i>Bacillus coagulans</i> (8038)	Abundante com esporulação
<i>Bacillus licheniformis</i> (9945a)	Abundante com esporulação
<i>Bacillus polymyxa</i>	Abundante com esporulação
<i>Bacillus subtilis</i> (6633)	Abundante com esporulação
<i>Bacillus megaterium</i> (9855)	Abundante com esporulação

Controle de qualidade:

Aparência do pó:

Pó amarelo, homogêneo e pó livre circulante.

Solidificação:

Firme, comparável com gel agar 1.5%.

Cor e transparência:

Cor âmbar claro, gel claro a levemente opalescente.

Reação:

A reação de 2.3% de solução aquosa tem pH final de 6.8 ± 0.2 a 25°C.

Condições de Armazenamento:

Armazenar o pó abaixo de 30°C e o meio preparado de 2 a 8°C. Utilize antes da data de validade.

Validade: 5 anos

Referências Bibliográficas

1. Anonymous. 1978. England bans import of U.S. canned salmon in botulism scare. Food Chem. News, 20 (21) : 45.
2. Vanderzant C. and Splittstoesser D. (Eds.), 1992, Compendium of Methods for the Microbiology Examination of Foods, 3rd ed., APHA, Washington, D.C.