

Caldo Extracto de Malta

Cat. 1245

Para el aislamiento y enumeración de hongos y levaduras.

Información práctica

Aplicaciones	Categorías
Recuento selectivo	Hongos y levaduras

Industria: Alimentación

Principios y usos

Caldo Extracto de Malta se usa para el aislamiento, cultivo y enumeración de levaduras y hongos en alimentos.

El extracto de malta proporciona las fuentes de carbono, proteínas y nutrientes necesarias para el crecimiento de microorganismos. Es especialmente adecuado para levaduras y hongos, ya que contiene una alta concentración de maltosa y otros sacáridos como fuentes de energía. El extracto de levadura es la fuente de vitaminas, del grupo B en particular. El pH ácido del caldo de extracto de malta es óptimo para el crecimiento de levaduras y hongos mientras que restringe el crecimiento de otras bacterias.

Fórmula en g/L

Peptona de gelatina	5,5	Extracto de malta	13
Extracto de levadura	0,5		

Preparación

Suspender 19 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. Distribuir en recipientes apropiados y esterilizar en autoclave a 118°C durante 15 minutos. NO SOBRECALENTAR.

Instrucciones de uso

- Utilizar procedimientos estándar para inocular el material de la muestra en los tubos de Caldo Extracto de Malta.
- Incubar los tubos a 30±2 °C durante 18-72 horas.

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
Saccharomyces cerevisiae ATCC 9763	Buen crecimiento

Almacenamiento

Temp. Min.:2 °C
Temp. Max.:25 °C

Bibliografía

Thom and Raper, Manual of the Aspergilli 39:1945