

# 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.