

Referencia: 4692

Ficha Técnica

## **Especificación**

Medio para detección aislamiento y recuento de hongos, especialmente de levaduras y mohos procedentes de muestras de aire y agua.

#### Presentación

10 Frascos Botellas 250 ml con: 200 ± 5 ml

#### Encajado

Caducidad Almacenamiento

18 meses 8-25 ºC

1 caja con 10 botellas de 250 ml. Tapón inyectable: tapón plástico con rosca. No se recomienda la utilización de jeringas con agujas de diámetro superior a 0,8 mm.

## Composición

Composition (g/l):	
Extracto de malta	30.0
Peptona de Soja	3.00
Agar	15.0

PROTÉJASE DE LA LUZ EN TODO MOMENTO. EVITE UNA EXPOSICIÓN PROLONGADA A LA LUZ.

# **Descripción/Técnica**

#### Descripción:

La equilibrada composición y riqueza de este medio lo hace apto para los estudios morfogenéticos y estructurales de hongos. El bajo pH reprime mucho el crecimiento bacteriano, pero se puede conseguir una supresión total reajustando el pH a 3,5.

#### Técnica:

Fundir el frasco en microondas o al baño maría a 100°C. No sobrecalentar para no alterar la consistencia del medio. Agitar el frasco para homogeneizar el medio antes de verter en placas. Recoger, diluir y preparar las muestras y los volúmenes adecuados según las normativas, y / o directivas oficiales .

Filtrar la muestra a través de una membrana de 0.45 micras de diámetro, colocar la membrana en la superficie de las placas.

Incubar las placas, en condiciones aeróbicas a 20-25 ºC de 5 hasta 7 días.

Según muestra, normativa, metodología, etc., puede variarse los tiempos y temperaturas de incubación.

Proceder al recuento de colonias y considerar las diluciones realizadas para calcular la carga microbiana en la muestra analizada.

Cada laboratorio debe evaluar los resultados según sus especificaciones.

Nota: Los medios sólidos pueden fundirse de diferentes maneras: autoclave, baño y si el cliente lo ve conveniente también el microondas. Siempre que se escoja la opción del microondas es necesario tomar ciertas medidas de seguridad para evitar la rotura del frasco o tubo, tales como aflojar el tapón y poner la botella o tubo en un baño maría dentro del microondas. Las temperaturas y tiempos de fusión dependerán de la forma del envase, del volumen de medio y de la fuente calorífica. Deben evitarse tanto los sobrecalentamientos como los calentamientos prolongados.

## Control de Calidad

## Control Físico/Químico

Color: Amarillo pH: 4,3 ± 0,2 a 25°C

## **Control de Fertilidad**

Fusión - Preparación Placas - Pase de membrana de filtración

Filtración con Membrana; rango práctico 100 ± 20 UFC. Min. 50 UFC (Productividad).

Control microbiológico según normativa ISO 11133:2014/A1:2018.

Aerobiosis. Incubación a 22.5 ± 2 ºC 3-5 días para hongos y levaduras.

## Microorganismo

Aspergillus brasiliensis ATCC® 16404, WDCM 00053 Candida albicans ATCC® 10231, WDCM 00054

## Desarrollo

Bueno (≥70%) Bueno (≥70%)

## Control de Esterilidad

Incubación 48 horas a 30-35 °C y 48 horas a 20-25 °C: SIN CRECIMIENTO

Página 1 / 2 Fecha revisión: 15/09/21



# **Bibliografia**

- · ATLAS, R.M., L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press, Inc. London.
- · BALLOWS, HAUSLER, HERMAN, ISENBERG & SHADOMY (eds.) (1991) Manual of Clinical Microbiology. ASM. Washington.
- · DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 4th ed. APHA. Washington.
- · FDA (Food and Drug Adminstrations) (1978) Bacteriological Analytical Manual A.O.A.C. Washington.
- . ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- · ISO 16000-17:2008 Indoor Air Detection and enumeration of moulds Culture Based method.
- · RAPP, M (1974) Indikator-Zusätze zur Keimdifferenzierung auf würze und Malzextrakt Agar. Milchwiss. 29:341-34.
- · REIS, J. (1972) Ein selektives kulturmedium für der Nachweiss von Aspergillus flavus. Zbl. Bokt. Hyg. I. Abt. Orig. 220:564-566.

Página 2 / 2 Fecha revisión: 15/09/21