



INSUMOLAB

Capitán Orella 2375

Ñuñoa - Santiago

E-mail:ventas@insumolab.cl

Agar Plate Count

Presentación: Placas desechables 90 mm, 10 unidades para uso in vitro
Botellas de 100 ml

Características Físicas

- **Apariencia:** transparente
- **Color:** amarillo suave
- **pH:** 7.0 ± 0.2

Uso:

Es un medio no selectivo comúnmente usado para evaluar o monitorear bacterias viables. Este medio es recomendado en la determinación de los recuentos totales de bacterias en muestras de aguas, aguas residuales, productos lácteos y otros alimentos.

Incubación: 24-48 horas a 37°C en atmósfera aeróbica.

Control de esterilidad:

Incubadas a 35°C por 48 horas: No hubo desarrollo bacteriano

Incubadas a 20°C por 96 horas: No hubo desarrollo bacteriano

Control de Calidad:

| Organismo | ATCC | Recuperación |
|--------------------------------|-------|------------------|
| <i>Lactobacillus johnsonii</i> | 11506 | Buen crecimiento |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | 25923 | Buen crecimiento |

Almacenamiento: 4 a 10°C hasta su uso.



INSUMOLAB

Capitán Orella 2375

Ñuñoa - Santiago

E-mail:ventas@insumolab.cl

Descripción:

El digerido enzimático de caseína es fuente de aminoácidos y otras sustancias nitrogenadas complejas necesarias para el desarrollo bacteriano. El extracto de levadura es fuente de vitaminas del complejo B y la dextrosa es una fuente de energía.

Composición (en gramos por litro):

| | |
|---------------------------------|--------|
| Digerido pancreático de caseína | 5.0 g |
| Extracto de levadura | 2.5 g |
| Dextrosa | 1.0 g |
| Agar | 15.0 g |

Siembra:

En el caso de botella, derretir cuidadosamente el agar y mantener en baño María a 50°C. Agregar 1 ml de cada dilución de la muestra y luego agregar aproximadamente 15 ml de agar estándar a 45-50°C, mezclar cuidadosamente, dejar solidificar e incubar. En placas, colocar 100 ul de cada dilución de la muestra y diseminar cuidadosamente

Destrucción y desinfección:

Es responsabilidad de cada laboratorio la adecuada gestión de sus desechos, según protocolo interno o mediante terceros que garanticen su adecuado tratamiento, cumpliendo las normativas vigentes.

Bibliografía:

- ✓ Marshall (ed.). 1993. Standard methods for the examination of dairy products, 16th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
- ✓ Downes and Ito (ed.). 2001. Compendium of methods for the microbiological examination of foods, 4th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.



INSUMOLAB

Capitán Orella 2375

Ñuñoa - Santiago

E-mail:ventas@insumolab.cl

- ✓ Clesceri, Greenberg and Eaton (ed.). 1998. Standard methods for the examination of water and wastewater, 20th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
- ✓ Horwitz (ed.). 2000. Official methods of analysis of AOAC International, 17th ed. vol. 1. AOAC International, Gaithersburg, Md.
- ✓ U.S. Food and Drug Administration. 1995. Bacteriological analytical manual, 8th ed. AOAC International, Gaithersburg, Md.
- ✓ Marth (ed.). 1978. Standard methods for the examination of dairy products, 14th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.