Referencia: FLWR3015 **A.B.E. - Ficha Técnica**

Producto: **Malt Extract Agar**

Especificación

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

Presentación

	Encajado	Caducidad	Almacenamiento
10 Frascos Botella 125 ml con: 100 ± 3 ml	1 caja con 10 botellas de 125 ml. Tapón inyectable: tapón plástico con rosca. No se recomienda la utilización de jeringas con agujas de diámetro superior a 0,8 mm.	18 meses	8-25 ºC

Composición

Composición (g/l)
Extracto de malta.....30,00
Peptona de soja.....3,00
Agar..... 15,00

Descripción/Técnica

Descripción:
El Agar Extracto de Malta soporta bien el crecimiento de la mayoría de los hongos por su equilibrada composición y, en cambio, con su elevada acidez, restringe mucho el crecimiento bacteriano.

Técnica:
Fundir el frasco en microondas o al baño maría a 100ºC.
Dispensar asépticamente en tubos o placas cuando el medio, mantenido en baño maría, esté a una temperatura de 50 ºC y dejar solidificar

Recoger, diluir y preparar las muestras y los volumenes adecuados según las normativas, y / o directivas oficiales .
Sembrar la superficie de la placa por aislamiento en estria , banco de dilución o método en espiral según la muestra o metodología a seguir.
Incubar las placas, en condiciones aeróbicas a 25-30 ºC durante 48horas hasta 5 días.
Según muestra, normativa, metodología, 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.

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: 5,6 ± 0,2 a 25ºC

Control de Fertilidad

Siembra en Espiral: rango práctico 100 ± 20 UFC. Min. 50 UFC (Productividad) / 10^4-10^6 UFC para Selectividad.

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

Metodología analítica acorde con ISO 11133:2014/A1:2018; A2:2020.

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

Microorganismo	Desarrollo
Candida albicans ATCC® 10231, WDCM 00054	Bueno
S. cerevisiae ATCC® 9763, WDCM 00058	Bueno
Aspergillus brasiliensis ATCC® 16404, WDCM 00053	Bueno

Control de Esterilidad

Incubación 48 h a 30-35ºC y 48 h a 20-25 ºC: SIN CRECIMIENTO
Verificación a 7 días tras incubación en las mismas condiciones.

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.