

Especificación

Medio de conservación-congelación para manenimiento de cepas de microorganismos.

Presentación

	Encajado	Caducidad	Almacenamiento
50 Criotubos			
Criotubos	1 caja con 50 crioviales.	48 meses	8-25 °C
con: 1 ± 0.1 ml			

Composición

Composición (g/l):

Triptona.....	10.0
Cloruro sódico.....	5.0
Extracto de carne.....	3.0
Extracto de levadura.....	5.0
L-Cisteína.....	0.94
Glycerol.....	150 ml

Descripción/Técnica

A partir de aislamientos puros obtenidos mediante subcultivos apropiados, preparar una suspensión bacteriana espesa directamente con un escobillón estéril.

Tapar el vial y homogenizar mediante agitación mecánica.

Con pipeta estéril, succionar todo el líquido del vial, dejando únicamente en el interior del mismo, las criobolas que habrán quedado impregnadas de suspensión. Cada vial puede contener 25±5 perlas.

Conservar en congelación de -25 °C, -30 °C, -35 °C o hasta -80 °C para obtener los mejores resultados a largo plazo.

El tiempo de conservación puede llegar a los 3 años para microorganismos poco exigentes como enterobacteriaceae, estafilococos o enterococos, aunque se recomienda hacer revisiones anuales del estado de las cepas y renovación de los criotubos congelados por cada microorganismo.

Para recuperar un microorganismo, debe retirarse del congelador un criotubo y, asépticamente, retirar una criobola, que puede disponerse en un medio líquido o directamente sobre la superficie de un medio sólido en placa y proceder a la incubación en las condiciones óptimas para el microorganismo.

Desarrollado para la conservación-congelación segura de bacterias, levaduras y hongos. Testado con cepas de colección. Cada laboratorio debe evaluar la idoneidad del producto para la conservación de cepas propias.

Se pueden conservar con éxito varias especies de *Actinobacillus*, *Clostridium*, *Haemophilus*, *Neisseria*, *Pasteurella*, *Yersinia*, *Vibrio* y un buen número de *Enterobacteriaceae*, *Staphylococcus*, *Lactobacillus* y *Streptococcus*.

También se utiliza en mohos (*Aspergillus* como ejemplo) y levaduras (*Saccharomyces*, *Candida*, y otros) con buen comportamiento, trabajando desde -30 °C, 4 años congelado.

En la literatura de referencia apuntan hasta 10 años, trabajando a temperaturas más bajas, como -60 a -80 °C.

Tenga en cuenta que algunos microorganismos exigentes y hongos específicos pueden verse afectados negativamente por la temperatura de congelación. Por lo tanto, recomendamos proceder con pruebas específicas para cepas especiales.

Control de Calidad

Control Físico/Químico

Color : amarillo pálido pH: 7,3 ± 0,2 a 25°C

Control de Fertilidad

Preparación de una suspensión a partir de cultivos puros.

Retirar el exceso de líquido tras haber agitado para impregnar las perlas - 30"

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

Congelar a -30 °C durante 2 días.

Descongelar - Sembrar con escobillón - Incubar 24-48 horas

Microorganismo

Escherichia coli ATCC® 25922, WDCM 00013

Streptococcus pneumoniae ATCC® 49619

Desarrollo

Bueno

Bueno

Control de Esterilidad

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

Verificación a 7 días tras incubación en las mismas condiciones.

Bibliografía

Murray, PR et al. 1995 Manual of Clinical Microbiology. 6th. Ed. American Society for Microbiology. Washington DC
Chandler, D. Cryopreservation of fungal spores using porous beads, Mycol. Res. 98(5) 525-526 (1994)