

Especificación

Medio de cultivo líquido para el mantenimiento y multiplicación de levaduras.

Presentación

10 Frascos
Botella 125 ml
con: 100 ± 3 ml

Encajado

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.

Caducidad

12 meses

Almacenamiento

8-25 °C

Composición

Composición (g/l):

Infusión de Patatas.....6,50

D-(+)-Glucosa.....20,0

Descripción/Técnica

El caldo de patata glucosado es la versión líquida del agar del mismo nombre y se utiliza para detectar y enumerar mohos y levaduras, ya que al no contener agente solidificante puede acidificarse a comodidad sin que se alteren sus propiedades físicas. A pH 3,5 inhibe casi totalmente el crecimiento de las bacterias sin afectar sensiblemente al de los hongos. Esta acidificación se puede alcanzar añadiendo asépticamente una cantidad adecuada de solución estéril de un ácido orgánico, p. ej. 10-15 mL/L de ácido tartárico al 10% o de ácido láctico al 10%.

Control de Calidad

Control Físico/Químico

Color : Amarillento

pH: 5,6 ± 0,2 a 25°C

Control de Fertilidad

Dosificar tubos- Inocular: rango práctico 10-100 UFC (Productividad) según métodos y monografías Harmonizadas de Farm. Eur.

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

Aerobiosis. Incubación a 22.5 ± 2 °C hasta 5 días para hongos y levaduras.

Microorganismo

Aspergillus brasiliensis ATCC® 16404, WDCM 00053

Candida albicans ATCC® 10231, WDCM 00054

S. cerevisiae ATCC® 9763, WDCM 00058

Desarrollo

Bueno

Bueno

Bueno (≥70%)

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

- ATLAS R.M. (1995) Handbook of Microbiological Media for the Examination of Food CRC Press. Boca Raton. Fla.
- DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4th ed. APHA. Washington.
- RICHARDSON, G.H. (1985) Standard Methods for the examination of dairy products 15th ed. APHA. Washington. DC.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- VANDERZANT, C. & D.F. SPLITTSTOESSER (1992) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 3rd ed. APHA. Washington.