

Agar s kvasničným extraktem pro plísňě

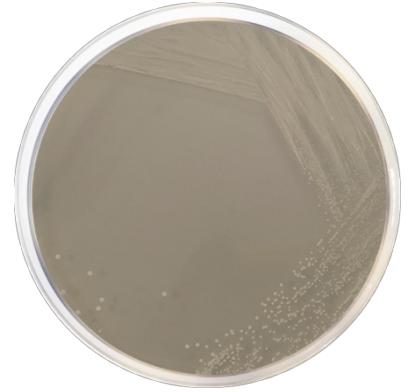
LC1312

Pro kultivaci kvasinek a plísni z různých materiálů, zejména z mléka a mléčných výrobků.

Praktické informace

Aplikace	Kategorie
Růst	Kvasinky a plísňě

Průmysl: Mléčné výrobky



Principy a použití

Agar s kvasničným extraktem pro plísňě je vhodný ke kultivaci plísni a kvasinek z mléka a mléčných výrobků.

Kvasničný extrakt je zdrojem vitaminů, zejména skupiny B, které jsou nezbytné pro růst bakterií. Dextróza je zdrojem energie sacharidů. Bakteriologický agar je zpevňující činidlo. Díky vysoké koncentraci dextrózy je toto médium selektivní pro kvasinky a plísňě.

Vzorec v g/l

Bakteriologický agar	20	Dextróza	10
Kvasničný extrakt	5		

Příprava

Suspendujte 35 g média v jednom litru destilované vody. Dobře promíchejte a rozpouštějte zahříváním za častého míchání. Vařte po dobu jedné minuty až do úplného rozpuštění. Sterilizujte v autoklávu při 121 °C po dobu 15 minut. Ochlaďte na 45-50 °C, dobře promíchejte a dávkyjte do destiček.

Návod k použití

Metoda inokulace může být provedena buď zaplavením, nebo na povrchu, v závislosti na účelu, pro který je médium určeno. Inkubační doba je 7 dní při teplotě 28 °C a v aerobním prostředí.

Pro zvýšení selektivity okyselte médium nebo přidejte antibiotika aseptickou technikou. Okyselené agarové médium se nedoporučuje zahřívát.

Kontrola kvality

Rozpustnost	Vzhled	Barva dehydratovaného média	Barva připraveného média	Konečné pH (25°C)
bez zbytků	Jemný prášek	Běžová	Jantarová, lehce opaleskující	6,5 ± 0,2 a 25°C

Mikrobiologický test

Inkubační podmínky: 28°C / 7 dní

Mikroorganismy	Specifikace
<i>Candida albicans</i> ATCC 10231	Dobrý růst

Aspergillus brasiliensis ATCC 16404
Escherichia coli ATCC 25922
Staphylococcus aureus ATCC 25923

Dobry růst
Dobry růst
Dobry růst

Skladování

Teplota Min.: 2 °C
Teplota Max: 25 °C

Bibliografie

Cooke, W.B. a A. R. Brazis. 1968. Výskyt plísní a kvasinek v mléčných výrobcích. Mycopathol. Mycol. Appl. 35:281 -289. Overcase, W.W. a D.J. Weakley. 1969. Aureomycin-rose bengal agar pro stanovení počtu kvasinek a plísní v tvarohu. Mezinárodní mlékařská federace. Standardní metoda ISO/DIS 6611.

Koburger, J.A. 1970. Houby v potravinách: 1. Vliv inhibitoru a inkubační teploty na stanovení počtu. J. Milk Food Technol. 33:433-434.