

ÁGAR SELETIVO LACTOBACILLUS – LACTOBACILLUS SELECTIVE AGAR BASE (7234)

Uso Previsto

Ágar Seletivo Lactobacillus é utilizado para o isolamento e contagem de lactobacilos.

Sumário e Explicação do Produto

O Ágar Seletivo Lactobacillus foi desenvolvido por Rogosa, Mitchell e Wiseman.^{1,2} Este meio é utilizado para isolamento, contagem e identificação de lactobacilos em espécimes orais, fezes, culturas vaginais e alimentos.^{3,4} O pH baixo e a alta concentração de acetato reprimem eficientemente outras floras bacterianas permitindo o crescimento dos lactobacilos.

Princípios do Procedimento

A Digestão Enzimática de Caseína fornece carbono, nitrogênio e aminoácidos necessários para o crescimento dos lactobacilos no Ágar Seletivo Lactobacillus. O Extrato de Levedura é a fonte principal de vitaminas. A Dextrose é o carboidrato. Acetato de Sódio Hidratado e Citrato de Amônio inibem *Streptococcus*, bolores e outras microfloras de origem oral e restringem a proliferação. O Fosfato Monopotássico é o agente tamponante. O Sulfato de Magnésio, Sulfato de Manganês e o Sulfato Ferroso são as fontes de íons inorgânicos. O Polisorbato 80 age como um surfactante. O ágar é o agente solidificante.

Fórmula / Litro

Digestão Enzimática de Caseína	10 g
Extrato de Levedura	5 g
Fosfato Monopotássico	6 g
Citrato de Amônio	2 g
Dextrose.....	20 g
Acetato de Sódio Hidratado.....	25 g
Sulfato de Magnésio.....	0,575 g
Sulfato de Manganês.....	0,12 g
Sulfato Ferroso.....	0,034 g
Polisorbato 80	1 g
Ágar.....	15 g

pH Final: 5,5 ± 0,2 a 25°C

A fórmula pode ser ajustada e/ou suplementada conforme necessário para atender as especificações de desempenho.

Suplemento

Ácido Acético Glacial, 1,32 mL

Precauções

1. Somente para o uso em laboratório.
2. IRRITANTE. Pode causar irritação da pele, olhos e trato respiratório.

Modo de Preparo

1. Suspenda 84 g do meio em 1 L de água purificada. Misture completamente.
2. Adicione 1,32 mL de ácido acético glacial.
3. Aqueça, agitando frequentemente e ferva por 1 minuto para dissolver completamente o meio.
4. Evite o superaquecimento. NÃO AUTOCLAVE.

Especificações de Controle de Qualidade

Aparência Desidratado: O pó é homogêneo, fluxo livre e bege.

Aparência Preparado: O meio preparado é ligeiramente turvo e bege claro a âmbar.

Resposta Esperada de Cultivo: Resposta de cultivo no Ágar Seletivo Lactobacillus incubado aerobiamente a $35 \pm 2^\circ\text{C}$ e examinado para crescimento após 48–96 horas.

Micro-organismo	Inóculo Aproximado (UFC)	Resultados Esperados
<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	1000	Inibido
<i>Lactobacillus casei</i> ATCC® 393	10–300	Crescimento
<i>Lactobacillus fermentum</i> ATCC® 9338	10–300	Crescimento
<i>Lactobacillus plantarum</i> ATCC® 8014	10–300	Crescimento
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC® 25923	1000	Inibido

Os organismos listados são os mínimos que devem ser avaliados para o teste de controle de qualidade.

Procedimento do Teste

Refira-se às referências apropriadas para procedimentos específicos.

Resultados

Refira-se às referências e procedimentos apropriados para resultados.

Armazenamento

Armazene o frasco contendo o meio desidratado devidamente fechado entre $2-8^\circ\text{C}$. Uma vez aberto e fechado novamente, coloque o frasco em um ambiente de baixa umidade e na mesma temperatura de armazenamento. Proteja contra a umidade e luz mantendo o frasco firmemente fechado.

Validade

Refira-se à data de validade no frasco. O meio desidratado deve ser descartado se não fluir livremente ou se houver mudança na coloração original. A validade se aplica ao meio em sua embalagem intacta quando armazenado como indicado.

Limitações do Procedimento

1. Devido à variação dos requerimentos nutricionais, algumas cepas podem apresentar um crescimento fraco ou ausência de crescimento neste meio.
2. Outros organismos além de lactobacilos podem crescer neste meio. Os isolados devem ser confirmados através de testes bioquímicos apropriados.

Embalagem

Ágar Seletivo Lactobacillus	N° Código	7234A	500 g
		7234B	2 kg
		7234C	10 kg

Referências

- 1 **Rogosa, M., J. A. Mitchell, and R. F. Wiseman.** 1951. A selective medium for the isolation and enumeration of oral and fecal lactobacilli. *J. Bacteriol.* **62**:132.
- 2 **Rogosa, M., J. A. Mitchell, and R. F. Wiseman.** 1951. A selective medium for the isolation and enumeration of oral and fecal lactobacilli. *J. Dental Res.* **30**:682.
- 3 **Vedamuthu, E. R., M. Raccach, B. A. Glatz, E. W. Seitz, and M. S. Reddy.** 1992. Acid-producing microorganisms. *In C. Vanderzant, and D. F. Splittstoesser (eds.). Compendium of methods for the microbiological examination of foods, 3rd ed.* American Public Health Association, Washington, D.C.

Informação Técnica

Contate a Neogen do Brasil para Serviços Técnicos ou questões envolvendo a preparação ou desempenho do meio de cultura desidratado no telefone 19.3935-3727.

Contate a Acumedia Manufacturers, Inc. para Serviços Técnicos ou questões envolvendo a preparação ou desempenho do meio de cultura desidratado no telefone +1 (517)372-9200 ou fax +1 (517)372-2006.

