

## MEIO PARA CONTAGEM BACTERIANA

### AGAR PCA

#### Indicações:

O **Agar PCA (Plate Count Agar)** é um meio utilizado para contagem bacteriana em produtos alimentícios, água e outras amostras de importância sanitária.

**Característica dos componentes:** Caseína Pancreática Digerida, Extrato de Levedura, Glicose, Agar e Água Deionizada.

#### Procedimento:

. Consulte referências apropriadas para a informação a respeito do processamento e inoculação de alimentos, amostras de água e do outros <sup>1,5</sup>.

. Amostras de geralmente 1 mL de diluições apropriadas da amostra teste são utilizadas.

. Incube a  $32^{\circ} \pm 1^{\circ}\text{C} \pm$  por  $48 \pm 3$  horas (produtos lácteos) ou  $35^{\circ} \pm 0.5^{\circ}\text{C}$  (alimentos) em atmosfera aeróbia.

. A incubação pode ser prolongada por até 72 horas e em faixas de temperatura de  $20^{\circ}$  a  $37^{\circ}\text{C}$  de acordo com o produto e flora a ser analisada (mesófila, psicrófila, termófila).

#### Interpretação:

Siga o procedimento recomendado para a contagem (placas com crescimento entre 30 e 300 UFC) das colônias e reporte os resultados (por mL ou gramas).

**Apresentação:** Pacote com 10 placas de 49 mm, 60mm ou 90mm.

**Conservação:** Manter em geladeira ( $2^{\circ}$  a  $8^{\circ}\text{C}$ ).

**Validade:** 4 meses

**Precauções:** Após o uso, o produto deverá ser descartado conforme as recomendações vigentes para resíduos de serviços de saúde.

#### Referências Bibliográficas:

1. Marshall (ed.). 1993. Standard methods for the examination of dairy products, 16th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
2. Downes and Ito (ed.). 2001. Compendium of methods for the microbiological examination of foods, 4th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
3. Clesceri, Greenberg and Eaton (ed.). 1998. Standard methods for the examination of water and wastewater, 20th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
4. Horwitz (ed.). 2000. Official methods of analysis of AOAC International, 17th ed. vol. 1. AOAC International, Gaithersburg, Md.
5. U.S. Food and Drug Administration. 1995. Bacteriological analytical manual, 8th ed. AOAC International, Gaithersburg, Md.
6. Marth (ed.). 1978. Standard methods for the examination of dairy products, 14th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
7. Manual Difco and BBL Microbiology, disponível em: <http://www.bd.com/ds/technicalCenter/documents.asp>
8. Manual BIO-RAD, disponível em: <http://www.bio-rad.com>

SOMENTE PARA USO "IN VITRO" Rev.: 02

**PROBAC DO BRASIL Produtos Bacteriológicos Ltda.**

Rua Jaguaribe, 35 – Sta. Cecília - São Paulo - SP.

CEP: 01224-001 - Fone: 55 11 3367-4777 - Fax: 55 11 3223-8368

C.N.P.J. 45.597.176/0001-00 - Insc. Est. 110.485.842.111

Site: [www.probac.com.br](http://www.probac.com.br) E-mail: [probac@probac.com.br](mailto:probac@probac.com.br)