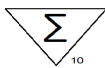
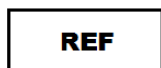


Indicações

Meio de Cultura indicado para cultivo e enumeração de microrganismos em amostras de bebidas lácteas e águas engarrafadas.

Apresentação



PTGE49, PTGE60 e PTGE90

Meio de Cultura pronto para uso, pacote contendo 10 Placas de Petri nas medidas de 49, 60 e 90 mm.

Composição

Extrato de Carne, Digerido de Caseína Enzimático, Dextrose, Agar Bacteriológico e Água Purificada.

Princípio

Bower e Hucker desenvolveram um meio para detectar bactérias no leite e outros produtos lácteos. Prickett usou um Agar de Glicose contendo Triptona para estudar bactérias termófilas no leite. Este meio é conhecido como Yeast Dextrose Agar. Em 1948, a Associação Americana de Saúde Pública (APHA) adotou Tryptone Glucose Extract Agar para uso em testes de leite e produtos lácteos. Atualmente, a APHA especifica Tryptone Glucose Extract Agar para o procedimento de contagem de placas heterotróficas no teste de água engarrafada.

Digerido de Caseína Enzimático e Extrato de Carne são fontes de Nitrogênio, Minerais, Vitaminas e Aminoácidos. A Dextrose é uma fonte de energia e o Agar Bacteriológico é um Agente Solidificante.

Controle de Qualidade

Os resultados foram obtidos através de ensaios de desempenho do meio, com diferentes espécies de cultura e após período de incubação em condições aeróbicas, a temperatura de $35,0 \pm 0,5^\circ\text{C}$ e observado após 72hs de incubação.

Todos os lotes são submetidos a ensaios com cepas padrões ATCC, conforme descrito na tabela a seguir:

Cepas	Crescimento
<i>S. aureus</i> ATCC 25923	Bom
<i>E. coli</i> ATCC 25922	Bom

Todos os documentos pertinentes a este produto como Certificado de Análise, FISPQ e Bula estão disponíveis no site www.probac.com.br.

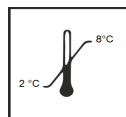
Procedimento

1) Colete e semeie a amostra (normalmente 1 mL da diluição apropriada) de acordo com os procedimentos laboratoriais recomendados;

2) Incube por 72hs a $35,0 \pm 0,5^\circ\text{C}$ em atmosfera aeróbia;
3) Após o período de incubação, realizar a visualização das colônias.

Consulte o método padrão para informações adicionais a respeito da técnica de filtração por membrana para este meio.

Conservação



Manter sob refrigeração, entre 2° e 8°C .

Validade



3 meses a partir da data de fabricação.

Precauções

Após a realização dos testes, este material deverá ser descartado conforme as recomendações vigentes para resíduos de serviços de saúde.

Referências Bibliográficas

- Bowers and Hucker. 1935. Tech. Bull. 228. New York State Agr. Exp. Sta., Geneva, N.Y.
- Yale. 1938. Am. J. Pub. Health 28:148.
- Proc. 36th Cong. Intern. Assoc. Ice Cream Manufacturers. 1936. 2:132.
- Dennis and Weiser. 1937. J. Dairy Science 20:445.
- Prickett. 1928. Tech. Bull. 147. New York State Agr. Exp. Sta., Geneva, N.Y.
- Standard Methods of Milk Analysis, 6th ed. 1934.
- American Public Health Association. 1948. Standard methods for the examination of dairy products, 9th ed. American Public Health Association, New York, N.Y.
- American Public Health Association. 1972. Standard methods for the examination of dairy products, 13th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
- American Public Health Association. 1980. Standard methods for the examination of water and wastewater, 15th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
- Kim and Feng. 2001. In Downes and Ito (ed.), Compendium of methods for the microbiological examination of foods, 4th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
- Manual Difco and BBL Microbiology, disponível em: <http://www.bd.com/ds/technicalCenter/documents.asp>

