

## MEIO PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS

### AGAR DRBC (ROSA BENGALA)

#### Indicações:

O **Agar DRBC (Rosa Bengala)** é um meio utilizado para o isolamento e quantificação de bolores e leveduras em alimentos.

**Característica dos componentes:** Proteose Peptona, Dextrose, Fosfato Monopotássico, Sulfato de Magnésio, Dicloran, Rosa Bengala, Cloranfenicol, Agar e Água Deionizada.

#### Procedimento:

- Colete e as amostras e processe de acordo com as recomendações específicas.
- De acordo com a amostra inicial, transfira 1 mL ou 0,1 mL da diluição adequada e semeie com a técnica de estrias ou espalhamento.
- Recomenda-se a realização da análise em duplicata.
- Se utilizar filtração de membrana: Use o movimento de rolamento para transferência evitando-se assim a formação de bolhas de ar, mantendo o lado sobre a qual as bactérias foram coletadas com a face para cima.
- Incubar entre 22° e 25°C. Observe o crescimento de bolores e leveduras depois de 3,4 e 5 dias.

#### Interpretação do resultado:

- Colônias de bolores e leveduras ser visualizadas em até 5 dias de incubação. As leveduras apresentam colônias rosas devido ao rosa bengala.

#### Notas:

##### 1. Limitações do Procedimento:

- Este meio é primariamente seletivo para fungos, a microscopia das colônias é recomendada para a identificação presuntiva. A completa identificação das colônias puras deve ser realizada com testes bioquímicos.

- Algumas cepas de fungos podem não crescer ou apresentar crescimento escasso neste meio, assim como algumas cepas bacterianas podem não ser inibidas ou somente parcialmente inibidas.

2. Evite a exposição do meio a luz para evitar a degradação do rosa bengala que produz componentes tóxicos aos fungos.

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

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

**Validade:** 4 meses.

**Conservação:** Manter em geladeira entre 2° e 8°C, ao abrigo da luz.

#### Referência Bibliográfica:

1. Manual Difco and BBL Microbiology, disponível em:

<http://www.bd.com/ds/technicalCenter/documents.asp>

2. PITT, J., HOCKING, A. D. Fungi and Food Spoilage, 3 ed., 2009.

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)