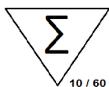


Indicações

Meio de Cultura indicado para cultivo e pesquisa de microrganismos em amostras de alimentos.

Apresentação



STOMPEP10 e
STOMPEP60.

Meio de Cultura pronto para uso, nas apresentações: caixa contendo 60 Bolsas de 225 mL ou caixa com 10 Bolsas de 225 mL.

Composição

Peptona Bacteriológica e Água Purificada.

Princípio

A Peptona Bacteriológica é utilizada como uma fonte de Nitrogênio em meios de cultura para cultivo de uma variedade de Bactérias e Fungos. A apresentação em bolsas contendo 225 mL foi desenvolvida para utilização em aparelhos stomacher, com finalidade de pré-enriquecimento de amostras em análises de pesquisa de microrganismos em indústrias alimentícias.

Controle de Qualidade

Os resultados foram obtidos através de ensaios de desempenho no meio, onde foi inoculado uma alíquota contendo o microrganismo e após o período de incubação, em condições aeróbicas, a temperatura de 37,0°C ± 1,0°C foi realizado um sub-cultivo em Agar MacConkey e observado crescimento após 48hs de incubação.

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

Cepas	*Crescimento
<i>E. coli</i> ATCC 25922	Bom
*Inóculo: 10 ⁸ UFC	

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

Procedimento

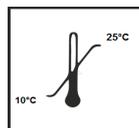
- 1) Homogenize a amostra na Bolsa de Água Peptonada 0,1%;
- 2) Incube a 37°C ±1°C, por 18 horas ± 2 horas;
- 3) Siga a rotina padronizada para recuperação e identificação de Coliformes Totais e Fecais.

Interpretação do resultado:

A presença de Coliformes Fecais e Totais deve ser identificada bioquimicamente ou através de **Meios Cromogênicos***.

Nota: Recomendamos o uso do Agar Cromogênico ECC, Probac do Brasil[®]

Conservação



Conservar entre 10° e 25°C.

Validade



4 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

1. Silva, N.; Junqueira, V.C.A, Silveira, N.F.A e colaboradores - Manual de métodos de análise microbiológica de Alimentos, Editora Livraria Varela -2007.
2. RDC nº 12 – 02/01/2001- Ministério da Saúde, Brasil.

