

Medio de cultivo MRS

Contenido y composición Fórmula g/L

- Tejido animal digerido enzimáticamente:10.0 g
- Extracto de levadura: 5.0 g
- Extracto de carne: 10.0 g
- Dextrosa: 20.0 g
- Acetato de Sodio: 5.0 g
- Polisorbato 80: 1.0 g
- Agar: 15.0 g

- Fosfato de potasio: 2.0 g
- Citrato de amonio: 2.0 g
- Sulfato de magnesio: 0.1 g
- Sulfato de manganeso: 0.05 g
- Pimaricina: 1.0 g
- Jugo de tomate: 150 mL
- pH 5.5 +/- 0,2 a 25°C (acidez corregida con HCL)

Contiene:

Contiene inhibidor para el desarrollo de levaduras.

Usos

Medio utilizado para detección de bacterias ácido-lácticas (Lactobacillus spp., Pediococcus spp., Oenococcus oeni) en muestras de vino, insumos enológicos, agua y alimentos. Preparados por personal técnico de laboratorio capacitado, implementando procedimientos y registros en trazabilidad bajo Normas de calidad (ISO 9001).

CÓDIGO: M250

Frasco	N° aprox. de placas de 55 mm Ø
250 mL	20 - 25

Instrucciones de uso

Frasco con medio de cultivo listo para fundir y plaquear: Colocar los frascos cerrados en baño termostatizado y llevarlos a ebullición para fundir el medio de cultivo contenido en los frascos. Una vez fundido retirar cuidadosamente los frascos del baño termostatizado y atemperar a 45 – 50 °C. Mezclar por inversión suavemente y distribuir aproximadamente 10 mL en placas de Petri estériles. Dejar solidificar.

Placas listas para usar, por métodos de:

Filtración por membrana: Luego de filtrar la muestra tomar la membrana con pinza previamente esterilizada, y colocarla cuidadosamente sobre el medio de cultivo. Evitar dejar burbujas de aire entre la membrana y el medio.

Siembra en superficie: Repicar la colonia directamente estriando sobre la superficie del medio con un ansa previamente esterilizada.

Incubación

En aerobiosis, a 35 +/- 2°C durante 7 a 10 días.

Almacenamiento

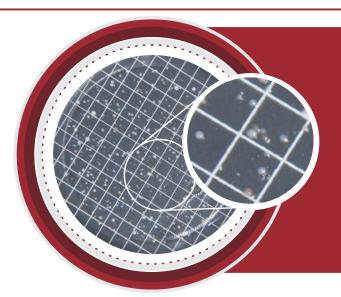
Temperatura ambiente 10 - 35 °C al resguardo de la luz.

Características del producto

Medio de cultivo Agarizado, color rojizo anaranjado. En botellas contenido 250 mL de producto listo para fundir y plaquear.

Fundamento

Durante la incubación, los nutrientes del medio migran hacia la superficie de la membrana, nutren los microorganismos y permiten el desarrollo de las colonias que luego serán evaluadas por observación en microscopio óptico.



Medio de cultivo MRS (desarrollo de bacterias lácticas sobre membrana filtrante).

Indicaciones al consumidor

Pueden mantenerse hasta 12 meses en estas condiciones. Ver fecha de elaboración.

Una vez plaqueado, las placas deben mantenerse entre 4-10°C en bolsa plástica cerrada. Se pueden conservar hasta 45 días en estas condiciones. Ver fecha de elaboración.

Durante la incubación en estufa, almacenar las placas de modo invertido (agar en parte superior) para evitar la caída del agua de condensación sobre el medio de cultivo.

Características macroscópicas de las colonias

Colonias variables pueden ser de borde definido o difuso, de consistencias cremosas o mucosas, lisas, brillante y viscosas. Tamaño variable de 0,1 a 5 mm de diámetro aproximadamente, color blanco, crema o traslúcidas (pueden teñirse de rosa por la materia colorante del vino).

Indicaciones para su uso

Se recomienda mantener los frascos a temperatura ambiente entre 10-35°C al resguardo de la luz.Pueden mantenerse hasta 12 meses en estas condiciones. Ver fecha de elaboración.

Utilizar el producto hasta su fecha de vencimiento.

Una vez plaqueado, las placas deben mantenerse entre 4-10°C en bolsa plástica cerrada. Se pueden conservar hasta 45 días en estas condiciones.

Durante la incubación en estufa, almacenar las placas de modo invertido (agar en parte superior) para evitar la caída del agua de condensación sobre el medio de cultivo.

CÓDIGO - LOTE: M - ddmmaa (día, mes, año)

Interpretación de los resultados

Observar el crecimiento microbiano y las características de las colonias. Realizar el Test de Gram para posterior observación microscópica de las células.

Precauciones

Solamente para uso diagnóstico in vitro. Uso profesional exclusivo.

No utilizar el producto si al recibirlo su envase está abierto o dañado.

Las características del producto pueden alterarse si no se conserva apropiadamente.

No utilizar el producto si existen signos de contaminación o deterioro, así como tampoco si ha expirado su fecha de vencimiento.







