

Medio de cultivo MRS

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 y certificación Norma de calidad (ISO 9001).

Contenido y composición

FÓRMULA (g/L).

- Digestión enzimática de tejido animal: 10.0
- Extracto de Levadura: 5.0
- Extracto de carne: 10.0
- Dextrosa: 20.0
- Acetato de sodio: 5.0
- Polisorbato 80: 1.0
- Fosfato de Potasio: 2.0
- Citrato de amonio: 2.0
- Sulfato de magnesio: 0.1
- Sulfato de manganeso: 15.0
- Sulfato de Magnesio: 0.0025
- Agar: 15.0
- Pimaricina: 1.0 g
- Licopeno: Jugo de tomate: 150 mL
- pH 5.5 +/- 0.2 a 25 °C.



Imagen 1: Medio de cultivo agarizado MRS

Instrucciones de uso

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 directamente estriando la superficie del medio con un ansa previamente esterilizada.

Incubación

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

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.

Características del producto

Medio de cultivo agarizado color rojizo- anaranjado.

Almacenamiento

Se recomienda mantener a 2 - 10 °C.

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.
- No utilizar el producto si existen signos de contaminación o deterioro, así como tampoco si ha expirado su fecha de vencimiento.
- Las características del producto pueden alterarse si no se conserva apropiadamente.

Indicaciones al consumidor

- Mantener a 2-10 °C en bolsa plástica cerrada. Pueden mantenerse 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 consistencia cremosas o mucosa, lisas, brillantes y viscosas. Tamaño variable de 0,5 a 5 mm de diámetro aproximadamente, color blanco, crema o traslúcidas (pueden teñirse de rosa por la materia colorante del vino).

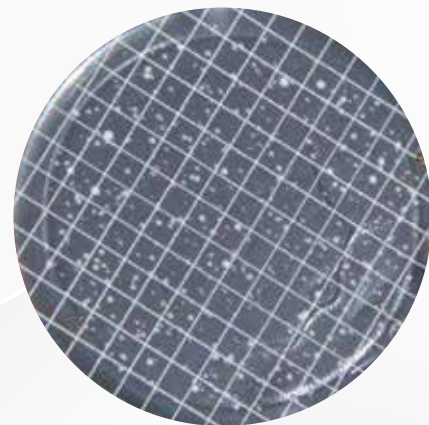


Imagen 2: Medio MRS agarizado (desarrollo de colonias de bacterias lácticas sobre membrana filtrante)