

Empresa Certificada bajo Norma ISO 9001 desde 1997

MCC P/A	COSMETIKIT®	DRY PLATES®	MUGPLUS
CRIOTECA®	CHROMOSALM	DESINFECTEST®	CCCNT
PLAQUIS®	KITPRO-PLUS	CROMOKIT®	MBS
M-IDENT®	SEILAGUA®	SALMOQUICK	AIRESANO
NEOGRAM	ENVIROCOUNT		

ACIDOTERMÓFILOS OSMOTOLERANTES G.P.Y. BROTH

Recuento total de microorganismos acidotermófilos y osmotolerantes en alimentos. Detecta los heterotrofos osmoacidotolerantes que fermentan la glucosa con producción de gas

COMPOSICIÓN

Peptona de Carne 5,0 g
Extracto de Levadura 5,0 g
Glucosa 40,0 g
(Fórmula por litro)
pH final: Ajustar hasta $3,8 \pm 0,2$



PREPARACIÓN

Disolver 50 gramos en 1 litro de agua bidestilada. Ajustar pH a 3,8. Calentar, agitando, hasta ebullición, para su total homogeneización. Añadir 10 ml por tubo con campana Durham. Autoclavar a 121°C durante 15 minutos. Incubar 2-7 días a la temperatura óptima para los microorganismos buscados, en general 20-35°C. Contar por el método NMP o bien, para detección, dar como positivo todo tubo turbio con gas retenido en la campana.

PARA USO EXCLUSIVO EN LABORATORIO. MANTENGA EL BOTE BIEN CERRADO EN LUGAR SECO, FRESCO Y OSCURO. AGITE EL BOTE ANTES DE USAR. DESHIDRATADO CODIGO: **DMT223**

CONTROL DE CALIDAD DEL MEDIO

Realizado en nuestro laboratorio; es prudente repetirlo en su laboratorio siempre que varíen las condiciones (más de 3 meses sin usar, tras desinfectar laboratorio, tras conservar a alta Tª, cuando adquiere aspectos extraños aunque no haya llegado la fecha de caducidad teórica de la etiqueta,...). DESHIDRATADO: Polvo grueso, Crema PREPARADO: Estéril, Crema *Zygosaccharomyces pombe* MKTA 24751, Correcto, turbidez y producción de gas.

PRESENTACIÓN: TUBOS 20 ml, FRASCOS 100 ml, MEDIO DESHIDRATADO.

El usuario es el único responsable de la eliminación de los microorganismos según la legislación medioambiental vigente. Autoclavar antes de desechar a la basura.

Medio fabricado en la UE por MICROKIT desde 2005, bajo ISO 9001, ISO 11133 y GMPs, revisado en Abril-2020