

ÁGAR OGYE BASE OGYE AGAR BASE (7655)

Uso Previsto

Ágar OGYE Base é utilizado com Oxitetraciclina para a detecção e isolamento de leveduras e bolores em alimentos.

Sumário e Explicação do Produto

Mossel, Visser e Mengerink^{1,2} apresentaram o Ágar Oxitetraciclina-Glicose Extrato de Levedura (OGYE) para a detecção e contagem de leveduras e bolores em espécimes clínicos, alimentos e outros espécimes de significância sanitária. Mossel et al.^{1,2} relataram uma melhora na recuperação de leveduras e bolores em comparação ao ágar acidificado. Esse meio é suplementado com oxitetraciclina como um agente seletivo, ao invés de depender de um baixo pH em um ágar acidificado, para inibir o crescimento bacteriano. O ágar acidificado é comumente utilizado para a detecção de leveduras e bolores em alimentos e produtos lácteos. O Ágar OGYE Base é um meio alternativo.

Princípios do Procedimento

Extrato de Levedura fornece vitaminas essenciais para estimular o crescimento de leveduras e bolores no Ágar OGYE Base. Dextrose é a fonte de carbono. Ágar é o agente solidificante.

O suplemento Oxitetraciclina é um agente seletivo utilizado para inibir o crescimento bacteriano.

Fórmula / Litro

Extrato de Levedura.....	5 g
Dextrose.....	20 g
Ágar	12 g

pH Final: 7,0 ± 0,2 a 25°C (com Oxitetraciclina)

A fórmula pode ser ajustada e/ou suplementada conforme necessário para atender as especificações de desempenho.

Suplemento

Oxitetraciclina, 100 mg
Solução estéril, 10 mL

Precauções

1. Somente para o uso em laboratório.

Modo de Preparo

1. Suspenda 37 g do meio em 1 L de água purificada.
2. Aqueça, agitando frequentemente e ferva por 1 minuto para dissolver completamente o meio.
3. Autoclave a 121°C por 15 minutos.
4. Resfrie a 45–50°C.
5. Adicione asepticamente 10 mL de uma solução aquosa esterilizada por filtração contendo 100 mg de oxitetraciclina.
6. NOTA: Pode ser necessário o ajuste do pH após a suplementação, pois a variação da oxitetraciclina, proveniente de diferentes fabricantes, pode afetar o pH diferentemente.

Especificações de Controle de Qualidade

Aparência Desidratado: O pó é homogêneo, fluxo livre bege claro a bege.

Aparência Preparado: O meio preparado é ligeiramente turvo e âmbar claro a médio.

Resposta Esperada de Cultivo: Resposta de cultivo no Ágar OGYE Base incubado aerobicamente a $22 \pm 2^\circ\text{C}$ e observado para crescimento em até 5 dias de incubação.

Micro-organismo	Inóculo Aproximado (UFC)	Resultados Esperados
<i>Aspergillus niger</i> ATCC® 16404	10–300	Bom crescimento
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC® 9763	10–300	Bom crescimento
<i>Candida albicans</i> ATCC® 10231	10–300	Bom crescimento
<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	300–1000	Inibido

Os organismos listados são os mínimos que devem ser avaliados para o teste de controle de qualidade.

Procedimento do Teste

Consulte as referências apropriadas para procedimentos específicos sobre leveduras e bolores em alimentos.

Resultados

Consulte as referências apropriadas para resultados sobre detecção e contagem de leveduras e bolores.

Armazenamento

Armazene o frasco contendo o meio desidratado devidamente fechado entre $2\text{--}30^\circ\text{C}$. Uma vez aberto e fechado novamente, coloque o frasco em um ambiente de baixa umidade e na mesma temperatura de armazenamento. Proteja contra a umidade e luz mantendo o frasco firmemente fechado.

Validade

Refira-se à data de validade no frasco. O meio desidratado deve ser descartado se não fluir livremente ou se houver mudança na coloração original. A validade se aplica ao meio em sua embalagem intacta quando armazenado como indicado.

Limitações do Procedimento

1. Devido à variação nutricional, algumas cepas podem apresentar um crescimento fraco ou ausência de crescimento neste meio.
2. *Bacillus* spp. podem crescer no Ágar OGYE Base se o meio estiver sobrecarregado com o inóculo.³

Embalagem

Ágar OGYE Base	Nº Código	7655A	500 g
		7655B	2 kg
		7655C	10 kg

Referências

1. Mossel, D. A. A., A. M. C. Kleynen-Semmeling, H. M. Vincentie, H. Beerens, and M. Catsaras. 1970. Oxytetracycline-Glucose-Yeast Extract Agar for selective enumeration of moulds and yeasts in foods and clinical materials. *J. Appl. Bacteriol.* **33**:454-457.
2. Mossel, D. A. A., M. Visser, and W. H. J. Mengerink. 1962. A comparison of media for the enumeration of moulds and yeasts in food and beverages. *Lab Pract.* **11**:109-112. Compendium of methods for the microbiological examination of foods, 3rd ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
3. MacFaddin, J. F. 1985. Media for the isolation-cultivation-identification-maintenance of medical bacteria, vol. 1, p. 579-582. Williams & Wilkins, Baltimore, MD.

Informação Técnica

Contate a Neogen do Brasil para Serviços Técnicos ou questões envolvendo a preparação ou desempenho do meio de cultura desidratado no telefone 19.3935-3727.

Contate a Acumedia Manufacturers, Inc. para Serviços Técnicos ou questões envolvendo a preparação ou desempenho do meio de cultura desidratado no telefone +1 (517)372-9200 ou fax +1 (517)372-2006.