

## SUGAR FREE AGAR

Piastre pronte all'uso per l'enumerazione di batteri aerobi mesofili non legati al ciclo di produzione

### FORMULA TIPICA

Peptone di gelatina	7.5
Tryptone	7.5
Sodio cloruro	5.0
Agar	13.0

pH finale 7.6 +/- 0.2

### DESCRIZIONE

Sugar Free Agar Base è impiegato per l'enumerazione dei batteri aerobi mesofili non legati al ciclo di produzione degli alimenti, soprattutto prodotti lattiero caseari: *Pseudomonas*, *Flavobacterium*, *Alkaligenes*, *Aeromonas*, *Xantomonas*, *Acinetobacter*, *Enterobacteriaceae*, ecc. Il terreno non contiene carboidrati e contiene peptoni con ridotte caratteristiche nutritive per cui non favorisce la crescita dei microrganismi specifici legati al processo produttivo ad es. lattobacilli e favorisce la crescita dei batteri che alterano la qualità del prodotto.

### IMPIEGO

- Pipettare sulla superficie di una serie di piastre 0,1 ml di campione e 0,1 ml delle sue diluizioni decimali. Spatolare per disperdere l'inoculo sull'intera superficie dell'agar.
- Incubare a 30°C per 72 ore
- Sulle piastre con meno di 150 colonie, contare tutte le colonie ben formate; non considerare quelle molto piccole che possono essere attribuite alla flora acido-lattica del campione. In caso di risultati dubbi eseguire il test della catalasi. La formazione di gas nel test della catalasi conferma la presenza di contaminanti.

### CONSERVAZIONE

Conservare a 2-8°C al riparo della luce. In queste condizioni il prodotto è valido fino alla data di scadenza indicata in etichetta. Non utilizzare oltre questa data. Eliminare se vi sono segni evidenti di deterioramento. Validità dalla data di produzione: 45 giorni.

### PRECAUZIONI E SICUREZZA DEGLI OPERATORI

Il preparato qui descritto non è classificato come pericoloso ai sensi della legislazione vigente né contiene sostanze pericolose in concentrazioni  $\geq 1\%$ .

Il preparato qui descritto deve essere usato in laboratorio, da operatori adeguatamente addestrati, con metodi approvati di asepsi e di sicurezza nei confronti degli agenti patogeni.

### CONFEZIONE

**542098**                      **Sugar Free Agar**                      **20 piastre pronte all'uso diam. 90 mm**