Referencia: 400720ZA **Ficha Técnica**

Producto: **OGYE Agar**

Especificación

Medio sólido para la detección y recuento de hongos (mohos y levaduras) a partir de muestras de alimentos, formulado según normas ISO.

Presentación

	Encajado	Caducidad	Almacenamiento
10 Frascos Botellas 250 ml con: 200 ± 5 ml	1 caja con 10 botellas de 250 ml. Tapón plástico con rosca.	12 meses	8-25 ºC

Composición

Composición (g/l):

Extracto de levadura	5.000
D(+) Glucosa	20.000
Oxitetraciclina	0.100
Gentamicina	0.050
Agar	15.000

Descripción/Técnica

Descripción:

La presente formulación de este medio de cultivo difiere de los clásicos en la ausencia de peptonas y en una reacción prácticamente neutra. En cambio incorpora la presencia de una fuerte concentración de oxitetraciclina que hace prácticamente imposible el crecimiento de bacterias. De acuerdo a la ISO 13681(1995), la combinación de este antibiótico conjuntamente con la Gentamicina hace el medio de cultivo totalmente inhibidor a la mayoría de bacterias.

Técnica:

Fundir el Frasco al baño maría a 100ºC. No sobrecalentar el medio una vez fundido.
Dispensar asépticamente en tubos o placas cuando el medio, mantenido en baño maría, esté a una temperatura de 50 ºC y dejar solidificar.
Una vez sembradas las placas con cualquier método convencional (método de siembra en espiral, o aislamiento por estria), incubar aerobicamente a 20-25ºC durante 48h-5 días.
Proceder al recuento de todas las colonias aparecidas considerando las diluciones realizadas para calcular la carga microbiana en la muestra analizada.
Cada laboratorio evaluará los resultados de acuerdo a sus especificaciones.

Nota: Los medios sólidos pueden fundirse de diferentes maneras: autoclave, baño y si el cliente lo ve conveniente también el microondas. Siempre que se escoja la opción del microondas es necesario tomar ciertas medidas de seguridad para evitar la rotura del frasco o tubo, tales como aflojar el tapón y poner la botella o tubo en un baño maría dentro del microondas. Las temperaturas y tiempos de fusión dependerán de la forma del envase, del volumen de medio y de la fuente calorífica. Deben evitarse tanto los sobrecalentamientos como los calentamientos prolongados.

Control de Calidad

Control Físico/Químico

Color : Marrón pH: 7,0 ± 0,2 a 25ºC

Control de Fertilidad

Fusión -Preparar placas- sembrar en productividad:rango práctico 100 ± 20 UFC. Min. 50 UFC/ 10^4-10^6 UFC(Selectividad).

Control microbiológico según normativa ISO 11133:2014/ A1:2018.

Metodología analítica acorde con ISO 11133:2014/A1:2018; A2:2020

Aerobiosis. Incubación a 22.5 ºC ± 2.5. Lectura a las 24-72 horas para bacterias y a los 3-5 días para hongos y levaduras.

Microorganismo	Desarrollo
Candida albicans ATCC® 10231, WDCM 00054	Bueno
S. cerevisiae ATCC® 9763, WDCM 00058	Bueno
Escherichia coli ATCC® 25922, WDCM 00013	Inhibido
Bacillus subtilis ATCC® 6633, WDCM 00003	Inhibido
Aspergillus brasiliensis ATCC® 16404, WDCM 00053	Bueno

Control de Esterilidad

Incubación 48 horas a 30-35 ºC y 48 horas a 20-25 ºC: SIN CRECIMIENTO
Verificación a 7 días tras incubación en las mismas condiciones.

Bibliografia

· DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. APHA. Washington DC. USA.
. ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
· ISO 13681 Standard (1995) Enumeration of Yeasts and Moulds. Colony Count Technique.
· MacFADDIN, J.F. (1985) Media for isolation-cultivation-identification-maintenance of medical bacteria. William & Wilkins. Baltimore. MD. USA.
· MARSHALL, R.T. (1992) Standard methods for the examination of dairy products 16th ed. APHA. Washington DC, USA.
· MOSSEL, D.A.A., A.M.C. KLEYNEN-SEMMELING, H.M. VINCENTIE, H. BEERENS & M. CATSARAS (1970) Oxytetracycline-Glucose-Yeast Extract Agar for selective enumeration of moulds and yeasts in foods and clinical material. J. Appl. Bacteriol. 33:454-457.
· SABOURAUD, R. (1910) Les Teignes. Masson, Paris.