



Referencia: BA3128

Ficha Técnica

Producto: **OGYE Agar**

Especificación

Medio para la detección y enumeración de Hongos (mohos y levaduras) según ISO 13681:1995.

Presentación

	Encajado	Caducidad	Almacenamiento
10 Frascos			
Botellas 250 ml	1 caja con 10 botellas 250 ml .Tapón metálico.	12 meses	8-25°C
con: 200 ± 3 ml	Adecuado para fundir en microondas.		

Composición

Composición (g/l):

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

Descripción/Técnica

Recoger, diluir y preparar las muestras y los volúmenes adecuados según las normativas, y / o directivas oficiales.

Fundir el frasco en microondas o al baño maría a 100°C.

Dispensar asépticamente en tubos o placas cuando el medio, mantenido en baño maría, esté a una temperatura de 50 °C y dejar solidificar

Una vez sembradas las placas con cualquier método convencional, incubar aerobicamente a 20-25°C hasta 5 días.

Proceder al recuento de todas las colonias aparecidas y considerar las diluciones realizadas para calcular la carga microbiana en la muestra analizada.

Control de Calidad

Control Físico/Químico

Color : pardo pH: 7 ± 0,2 a 25°C

Control de Fertilidad

Fusión - Preparación Placas - Sembrar en espiral 10-100* UFC para Productividad o 1000-10000 para Selectividad

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

Microorganismo	Desarrollo
<i>Candida albicans</i> ATCC 10231	Bueno
<i>Sacharomyces cerevisiae</i> ATCC 9763	Bueno
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Inhibido
<i>Bacillus subtilis</i> ATCC 6633	Inhibido
<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC 16404	Bueno

Control de Esterilidad

Incubación 48 horas a 30-35°C y 48 horas a 20-25°C: SIN CRECIMIENTO

Verificación a 7 días tras incubación en las mismas condiciones
(Autoclavado 115°C durante 10')

**Referencia:** BA3128**Ficha Técnica****Producto:** OGYE Agar

Bibliografía

- DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. APHA. Washington DC. USA.
- ISO/TS 11133-1: 2009. Microbiology of food and animal feeding stuffs.- Guidelines on preparation and production of culture media. Part 1: General guidelines on quality assurance for the preparation of culture media in the laboratory.
- ISO/TS 11133-2: 2003 Corr. 2004. Microbiology of food and animal feeding stuffs.- Guidelines on preparation and production of culture media. Part 2: Practical guidelines on 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-SEMMEILING, 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.