



Referencia: PA0144

Ficha Técnica

Producto: Plate Count agar (PCA) + TTC

## Especificación

Medio sólido para el recuento de aerobios totales en placa.

## Presentación

	Encajado	Caducidad	Almacenamiento
20 Placas Irradiadas 90 mm - Doble envase con: 22 ± 2 ml	1 caja con 2 paquetes de 10 placas, envueltas por doble bolsa de celofán (Doble envoltorio).	3,5 meses	2-14°C

## Composición

Composición (g/l):

Peptona de caseína.....	5,0
Extracto de levadura.....	2,5
Dextrosa.....	1,0
Agar.....	15,0
Solución estéril TTC 1%.....	5 ml

## Descripción/Técnica

Descripción:

Solución estéril al 1% de cloruro de 2-3-5-Trifenil-2H-tetrazolio (TTC). Se utiliza como aditivo en los medios de cultivo para indicar actividad biológica, ya que la forma incolora se hidrogena o reduce hasta un pigmento rojo insoluble, el trifeniilformazán que es fácilmente visible.

Técnica:

Una vez sembradas las placas con cualquier método convencional, incubar aeróbicamente a 25±2°C o bien a 35±2°C durante 24-48 horas (según metodología).

Proceder al recuento de todas las colonias aparecidas, que en este medio se visualizan fácilmente por adquirir coloración rojo oscuro por la utilización del TTC , y considerar las diluciones realizadas para calcular la carga microbiana en la muestra analizada.

## Control de Calidad

### Control Físico/Químico

Color : Amarillo pálido                      pH: 7 ± 0,2 a 25°C

### Control de Fertilidad

Control fertilidad: según metodos y monografias armonizados en farmacopeas

Aerobiosis. Incubación a 37°C, lectura a las 24-48 horas

#### Microorganismo

*Bacillus subtilis* ATCC 6633

*Staphylococcus aureus* ATCC 6538

*Escherichia coli* ATCC 25922

*Enterococcus faecalis* ATCC 19433

*Yersinia enterocolitica* ATCC 9610

#### Desarrollo

Bueno (>70%) Colonias rojas

Bueno (>70%) Colonias rojas

Bueno (>70%) Colonias rojas

Bueno (>70%) Colonias rojas

Bueno (>70%) Colonias rojas

### 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

**Referencia:** PA0144**Ficha Técnica****Producto:** Plate Count agar (PCA) + TTC

## Bibliografía

- ATLAS, R.M. & L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press, Inc. London.
- BUCHBINDER, L., Y. BARIS & L. GOLDSTEIN (1953) Further studies on new milk-free media for the standard plate count of dairy products. Am. J. Public Health 43:869-872.
- CLESCERI, L.S., A.E. GREENBERG and A.D. EATON (1998) Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 20th ed., APHA, AWWA, WPCF. Washington.
- DIN 10192 (1971) Prüfungsbestimmungen für Milch und Milcherzeugnisse. Deutsche Landwirtschaft, Fachbereich Ernährung.
- DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 4th ed., APHA, Washington.
- FIL/IDF Standards 3 (1958), 100, 101 (1981), 109 (1982) and 132 (2004).
- HORWITZ, W. (2000) Official Methods of Analysis. AOAC International. Gaithersburg.
- IFU Method No 6 (1996) Mesophilic, thermophilic and thermophilic bacteria: Spores Count. D-1 Mesophilic Aerobic Sporeforming bacteria: Spores count.
- ISO 4833 (2003) Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the enumeration of microorganisms. Colony count technique at 30°C.
- ISO 8552 (2004) Milk - Estimation of psychrotrophic microorganisms. Colony count technique at 21°C (Rapid method).
- 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 17410 (2001) Horizontal method for the enumeration of psychrotrophic microorganisms.
- MARSHALL, R.T. (1992) Standard Methods for the Examination of Dairy Products. 16th ed. APHA. Washington.
- PASCUAL ANDERSON. M<sup>a</sup>.R<sup>o</sup>. (1992) Microbiología Alimentaria. Díaz de Santos, S.A. Madrid.