

# Sabouraud Chloram Agar

PF0022

## Recuento de Mohos y levaduras

### Presentación

30 Placas Filtración  
55 mm

### Caducidad (meses)

7

### Almacenamiento

8-25°C

## COMPOSICION

Fórmula teórica en g/l de agua purificada

D(+)-Glucose.....40,0  
Peptone from casein ..... 5,0  
Meat Peptone.....5,0  
Agar..... 15,0  
Cloranfenicol..... 0,05

## LECTURA

Después de filtración de la muestra a través de una membrana de 0.45 micras de diámetro, incubar aeróbicamente la membrana en el medio a  $22 \pm 2$  °C durante 48-72 horas.

Proceder al recuento de todas las colonias, que hayan prosperado en la superficie de la membrana y, en función de las diluciones realizadas, calcular la biocarga (hongos y levaduras) de la muestra original.

## CONTROL DE CALIDAD

### Control Físico-Químico

Color del medio: amarillo pajizo

pH:  $5.6 \pm 0.2$

Aspecto: Satisfactorio

Peso/Volumen: 9

### Control Microbiológico

Filtración por membrana - 10-100 UFC

Aerobiosis. Incubación a 28°C, lectura a las 48-72 horas

A. niger ATCC 16404

Bueno

C. albicans ATCC 18204

Bueno >70%

E. coli ATCC25922

Negativo

S. aureus ATCC 25923

Negativo

### Control de Esterilidad

Incubación 24h a  $32.5 \pm 2.5$  °C y 72h a  $32.5 \pm 2.5$  °C: Satisfactorio

Incubación 7 días a  $32.5 \pm 2.5$  °C: Resultado Satisfactorio - SIN

## BIBLIOGRAFIA

European Pharmacopeia 6th Edition - Chapter 6 Biological Tests

U.S.Pharmacopeia 2007 USP30 NF25 2nd Edition - Chapters <61>,<62> and <71>

ATLAS, R.M., LC. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press, Inc. London.

VANDERZANT & SPLITTSTOESSER (1992). Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 3rd. Ed.

American Public Health Association. Washington. D.C.

PASCUAL ANDERSON, M<sup>ª</sup>R<sup>ª</sup> (1992) Microbiologia Alimentaria. Diaz de Santos, S.A. Madrid.

---

REACTIVOS PARA DIAGNOSTICO S.L.

J. Tura 9H Nave 24  
Pol.ig. Industrial Mas d'en Cisa  
08181 SENTMENAT - SPAIN  
Tel. 93.715.45.73 / fax. 93.715.25.58

Fecha: