

Empresa Certificada bajo Norma ISO 9001 desde 1997

MCC P/A	COSMETIKIT®	DRY PLATES®	MUGPLUS
CRIOTECA®	CHROMOSALM	DESINFECTEST®	CCCNT
PLAQUIS®	KITPRO-PLUS	CROMOKIT®	MBS
M-IDENT®	SEILAGUA®	SALMOQUICK	AIREANO
NEOGRAM	ENVIROCOUNT		

GELATINA COMO MEDIO DE CULTIVO PARA USOS EN MICROBIOLOGÍA

Proteína procedente del colágeno, que se emplea para solidificar medios de cultivo en sustitución del agar-agar, con la ventaja de solidificar a temperatura mucho más baja que éste y por tanto impedir que los microorganismos termolábiles se hagan indetectables. También útil para detectar y diferenciar bacterias proteolíticas.



PROPIEDADES/CONTROL DE CALIDAD

Viscosidad 42-52 mps Transparencia 84,1% pH 4,77 ± 0,2
 Salmonella: ausente *E.coli* <3 ufc/g Aerobios <100 ufc/g
 Poder gelificante (Valor Bloom) 247-300 gr (El valor Bloom de las gelatinas comerciales está entre 60 y 300).

El colágeno es la proteína estructural más común del reino animal. Está presente en los huesos, tendones, cartílagos y tejidos conectivos. Es una proteína fibrosa, pues los aminoácidos que la componen forman una larga cadena que no se engloba sobre sí misma como lo hacen otras proteínas llamadas globulares. Tres de estas fibras se arrollan sobre sí mismas para formar una estructura de triple hélice. Otras fibras se unen haciendo más resistente aún la estructura, que es parecida a una cuerda.

Es suficiente una temperatura a partir de los 40 °C para disolver los hilos del colágeno; temperaturas elevadas pueden dañarlos disminuyendo el poder gelificante de la gelatina. Las altas temperaturas son demasiado violentas para permitir la justa unión entre ellas, hay que esperar que baje para que los choques sean menos violentos y permitan el adecuado acercamiento para quedar ligadas formando una red tridimensional que aprisiona literalmente las

moléculas de agua, que tienen buena afinidad con el colágeno: así se forma el gel. La temperatura de fusión de la gelatina es de unos 35 °C y por eso la gelatina se derrite en la boca, a temperatura corpórea. Aún así, para mayor rapidez, se deja hervir. La gelatina debe enfriarse lentamente para formar un retículo resistente, y no bruscamente. Suele solidificar 5°C por debajo de su temperatura de fusión.

HIGROSCÓPICO: MANTENGA EL BOTE BIEN CERRADO EN LUGAR SECO, FRESCO Y OSCURO. AGITE EL BOTE ANTES DE USAR. PARA USO EN LABORATORIO. DESHIDRATADO CODIGO: [DMT350](#)

PREPARACIÓN

Disolver 120-150 g del polvo en 1 litro de agua destilada. Calentar agitando hasta ebullición. Mantener la ebullición durante 2 minutos. Se puede autoclavar a 116 °C durante 5 minutos, enfriando rápidamente.

PRESENTACIÓN:

MEDIO DESHIDRATADO (100g, 500g, 5 Kg).

NOTA:

También se presenta en **lenticulas (perlas) estériles de gelatina granulada** en diversos colores y con diferentes poderes gelificantes, adaptadas cada una a un microorganismo concreto (Ej: gelatinas para *E.coli*, gelatinas para Salmonella, gelatinas para *Staphylococcus aureus*, gelatinas para *Aspergillus niger*...) para conservar en laboratorio, cuantificado, el microorganismo que se desee mantener congelado durante años a la concentración especificada: Para ello, fundir 10-100 lenticulas en 1 ml de agua hirviendo, dejar 20 minutos hirviendo, enfriar a 30°C, añadir la cepa indicada, mezclar homogéneamente con un vórtex y separar con micropipeta en 5-50 gotas de 20 µl, que tendrán la misma concentración todas ellas (calcular la concentración de 5 de ellas, con su media y desviación estándar, y aplicarlas a la totalidad del lote).



El usuario es el único responsable de la eliminación de los microorganismos según la legislación medioambiental vigente. Autoclavar antes de desechar a la basura.

Medio fabricado en la UE por MICROKIT desde 1990, bajo ISO 9001, ISO 11133 y GMPs, revisado en Marzo-2020