

Empresa Certificada bajo Norma ISO 9001 desde 1997

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

## MALT AGAR

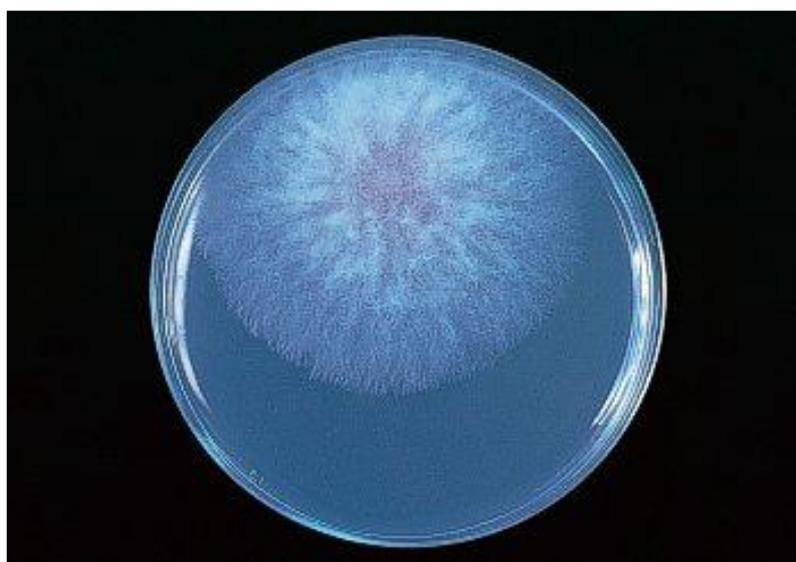
Obtención de cultivos masivos de levaduras y mohos (APHA). Mantenimiento de cepas

### COMPOSICIÓN

Extracto de malta      30 g  
 Agar-agar              15 g

(Fórmula por litro)  
 pH final: 4,8-5,5

Para convertir este medio en Malt Extract Agar, tan sólo hay que añadir 3,0 g/l de Peptona de Soja (DMT008).



*Fusarium graminearum*, fitopatígeno, productor de tricotecenos y patógeno oportunista

### PREPARACIÓN

Disolver 45 g en 1 litro de agua destilada.  
 Calentar agitando hasta ebullición. Autoclavar a 121 °C durante 15 minutos.  
 Ajustar el pH con Acido Láctico estéril al 10%.  
 No recalentar el medio.

**PARA USO EXCLUSIVO EN LABORATORIO  
 MANTENGA EL BOTE BIEN CERRADO EN  
 LUGAR SECO, FRESCO Y OSCURO.  
 AGITE EL BOTE ANTES DE USAR.**

DESHIDRATADO CODIGO: [DMT077](#)



Obtención de un cultivo masivo de *Penicillium candidum* antes de inocularlo a un embutido (fuet).

## CONTROL DE CALIDAD DEL MEDIO

Realizado en nuestro laboratorio; es prudente repetirlo en su laboratorio siempre que varíen las condiciones (más de 3 meses sin usar, tras desinfectar laboratorio, tras conservar a alta T<sup>a</sup>, cuando adquiere aspectos extraños aunque no haya llegado la fecha de caducidad teórica de la etiqueta,...)

DESHIDRATADO: Polvo fino, Tostado

PREPARADO: Estéril, Ámbar

CONTROL DE CRECIMIENTO 3-5 días a temperatura ambiente (21-28°C aproximadamente):

*Staphylococcus aureus* WDCM00033, Parcialmente inhibido.

*Escherichia coli* WDCM00013, Parcialmente inhibido.

*Aspergillus niger* WDCM00053, Correcto, Colonias negras y esporuladas en 5 días.

*Candida albicans* WDCM00054, Correcto.

*Saccharomyces cerevisiae* WDCM00058, Correcto.

**PRESENTACIÓN:** MEDIO DESHIDRATADO

## MODO DE EMPLEO E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Sembrar en superficie 0,1 ml de la muestra y su serie de diluciones decimales con triángulo de vidrio (VRR154) o asas de Digrafsky (VCL155). Incubar 3-5 días a 21-25 °C aproximadamente. Contar las colonias de levaduras (no filamentosas) y de mohos (filamentosas).

El usuario final es el único responsable de eliminar los microorganismos de acuerdo con la legislación medioambiental vigente. Autoclavar antes de desechar a la basura.



*Penicillium expansum*,  
alterativo de frutas y  
productor de patulina

Medio fabricado en la UE por MICROKIT desde 1989, bajo ISO 9001, ISO 11133 y GMPs, revisado en Marzo-2020