



Apartado de Correos / P.O. Box 44
28210-Valdemorillo (Madrid, Spain)
☎ (34) 91 897 46 16 Fax: (34) 91 897 46 41
E-mail: microkit@microkit.es
Web: <http://www.microkit.es>
Blog: www.medioscultivo.com

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	AIRESANO
NEOGRAM	ENVIROCOUNT		

OSMOTOLERANT-YEASTS AGAR (OYA)

Fórmula IFU Method N° 3. Medio de cultivo para detección y recuento de levaduras osmotolerantes, que soportan altas presiones osmóticas.

COMPOSICIÓN

Extracto de levadura	10,0 g
Fructosa	200,0 g
Sacarosa	200,0 g
Agar-agar	10,0 g
(Fórmula por litro)	
pH final:	5,5 ± 0,2

PREPARACIÓN

Disolver 420 gramos de medio en 580 ml de agua bidestilada. Calentar, agitando, hasta ebullición, para la total homogeneización. **La turbidez es normal y se minimiza al plaquear.** Repartir en tubos o en frascos. Autoclavar a 110° C durante 10 minutos en un autoclave pequeño, minimizando los tiempos de calentamiento y enfriamiento. O bien a 116°C, 5 minutos. El color final del medio es ámbar. No sobrecalentar o podría destruirse la macromolécula de Agar, perdiéndose su capacidad solidificante. Si se desea crecimiento exclusivo de hongos (levaduras y mohos), añadir antes de autoclavar 0.5 g/l de Cloranfenicol (SMS195). Sembrar 1 ml de muestra y su serie de diluciones decimales, en masa o bien 0,1 ml en superficie con asa de Digralsky. Incubar en atmósfera húmeda a 29°C durante 3-5 días. Contar todas las colonias y expresar los resultados en ufc/g de muestra. Para contar por separado las bacterias, de las levaduras y mohos, añadir a un duplicado, enfriado a 45°C, 0,05-0,5 g/l de Cicloheximida (SKM200): En la placa con CEX sólo crecerían las bacterias osmotolerantes y en la placa sin CEX, la suma de bacterias + levaduras y mohos osmotolerantes. Identificar las colonias con el servicio de identificación molecular SFI004+ de MICROKIT

MANTENGA EL BOTE BIEN CERRADO EN LUGAR SECO, FRESCO Y OSCURO. AGITE EL BOTE ANTES DE USAR.
PARA USO EXCLUSIVO EN LABORATORIO.
DESHIDRATADO: SÓLO SE PREPARA BAJO PEDIDO EN BIDÓN DE 5 Kg (ó 10 botes de 500 g): [DMT216](#)

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^a, cuando adquiere aspectos extraños aunque no haya llegado la fecha de caducidad teórica de la etiqueta,...)

DESHIDRATADO: Polvo fino, Beige

PREPARADO: Estéril, Paja-Ambar

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

Zygosaccharomyces rouxi MKTN 381, Correcto

Saccharomyces cerevisiae WDCM 00058, Crece con dificultad

Staphylococcus aureus WDCM 00032, inhibido.

E.coli WDCM 00013, inhibido.

PRESENTACIÓN: MEDIO DESHIDRATADO

MODO DE EMPLEO E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Fundir al baño María los frascos que se hayan estocado a partir del medio deshidratado, sin sobrecalentar. Si se desea, se puede reajustar el pH hasta 5,5 con Acido Tartárico estéril para mejorar la selectividad. No recalentar.

Sembrar en masa 1 ml de muestra e incubar 3-7 días a 21-25 °C aproximadamente, o mejor incubar el tiempo y a la temperatura para los que se puedan esperar problemas (las del almacenamiento y transporte). Contar todas las colonias como bacterias y/o levaduras (según proceda mediante el cloranfenicol o la cicloheximida) osmotolerantes.

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 1992 bajo ISO 9001, ISO 11133 y GMPs, revisado en 4-2020