

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>AIRESANO</b>
<b>NEOGRAM</b>	<b>ENVIROCOUNT</b>		

## SABOURAUD DEXTROSE CAF (CLORANFENICOL) AGAR

Recuento selectivo de Levaduras y Mohos UNE 34 821:1986 e ISOS cosméticas: NF T75-611 (Poder inhibitorio intrínseco), ISO 16212 (recuento de hongos), ISO 18416 (*Candida albicans*).



*Aspergillus flavus*, máximo productor de aflatoxinas



### COMPOSICIÓN

Polipeptona micológica	10,00 g
Dextrosa	40,00 g
Cloranfenicol	0,50 g
Agar-agar	15,00 g

(Fórmula por litro)  
 pH final: 5,6 ± 0,2



*Sacharomyces cerevisiae*, levadura del pan, cerveza, vino...

### PREPARACIÓN

Disolver 65,5 g de medio en 1 litro de agua destilada.  
 Calentar hasta ebullición, agitando para su completa disolución.  
 Repartir en tubos o frascos.  
 Autoclavar a 121 °C durante 15 minutos, o mejor 116 °C durante 10 minutos evitando el sobrecalentamiento.



*Candida albicans*, levadura oportunista en mucosass

**PARA USO EXCLUSIVO EN LABORATORIO.**  
**MANTENGA EL BOTE BIEN CERRADO EN LUGAR SECO, FRESCO Y OSCURO.**  
**AGITE EL BOTE ANTES DE USAR.**  
**DESHIDRATADO CODIGO: [DMT102](#)**



*Rhizopus stolonifer*, primitivo moho del pan

## 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 grueso, Crema      PREPARADO: Estéril, Crema  
CONTROL DE CRECIMIENTO CUANTITATIVO 3-5 días a temperatura ambiente (21-28°C aproximadamente):

*Candida albicans* WDCM00054, Correcto tras inocular <100 ufc, crecen >50%. Con respecto a TSA, recuento 143-148 %.

*Saccharomyces cerevisiae* WDCM00058, Correcto tras inocular <100 ufc, crecen >50%. Con respecto a TSA, recuento 103-485%.

*Aspergillus niger-brasiliensis* WDCM00053, Correcto tras inocular <100 ufc, crecen >50%. Con respecto a TSA, recuento 115-475%. Colonias filamentosas amarillas que ennegrecen por esporulación a los 5 días.

*Escherichia coli* WDCM00013, *Staphylococcus aureus* WDCM00033, *Pseudomonas aeruginosa* WDCM00026, *Streptococcus pyogenes* MKTA19615 y *Bacillus subtilis* WDCM00003, Inhibidos.

**PRESENTACIÓN:** TUBOS 20 ml, **FRASCOS 100 y 250 ml**, MEDIO DESHIDRATADO, DESINFECTEST-LM, PLAQUITAS HERMETICAS MF

**NOTA:** Medio de uso muy extendido para el aislamiento y recuento de hongos (levaduras y mohos) en la industria alimentaria. Es más útil para cultivo rápido que para recuento (para éste es mejor el Dicloran Rosa Bengala CAF Agar).

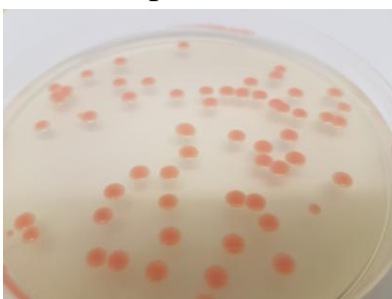
El cloranfenicol actúa como antibacteriano termoestable de amplio espectro, lo que da al medio una excelente selectividad con respecto al Sabouraud Dextrose Agar. El medio se incuba a 20-25 °C aproximadamente, durante 3-5 días.

## SIEMBRA

Con los tubos 20 ml y los frascos se preparan placas. En éstas se siembra en superficie, extendiendo con un triángulo de vidrio flameado.

## INTERPRETACIÓN

Las levaduras aparecen como colonias no filamentosas, a menudo mucosas. Los mohos crecen con colonias filamentosas y de margen difuso. Identificar al microscopio los mohos



Izquierda: *Rhodotorula mucilaginosa*, levadura ambiental pigmentada que crece mejor en este medio que en cualquier otro.

Derecha: Flora mixta de levaduras y mohos, vista desde abajo.



y con YEAST-IDENT las levaduras.

**El usuario final es el único responsable de la destrucción de los organismos que se hayan desarrollado, según la legislación medioambiental vigente.**

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