

Apartado de Correos / P.O. Box 44 28210-Valdemorillo (Madrid, Spain) **2** (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 **PLAQUIS®** M-IDENT® **NEOGRAM**

COSMETIKIT® CRIOTECA® CHROMOSALM **KITPRO-PLUS SEILAGUA® ENVIROCOUNT**

DRY PLATES® **DESINFECTEST® CROMOKIT® SALMOQUICK**

MUGPLUS CCCNT MBS AIRESANO

SCHAEDLER AGAR

Detección y recuento de anaerobios

COMPOSICIÓN

Peptona de caseína-soja 8.2 gPolipeptona bacteriológica 3,5 g Extracto de levadura 5,0 gGlucosa 5.8 gTris (hidroximetil) amino-metano tampón 3,0 gCloruro Sódico 1,7 gHemina 10 mg 0,4 gL-cisteina Agar-agar 13,5 g (Fórmula por litro)

Recuento de Anaerobios en placa (arriba) y en tubo (derecha) en Schaedler agar. Obsévese el gas generado que se (Fórmula por litro) detecta en el tubo pH final: 7.6 ± 0.2 Abajo: Treas añadir TTC (SDA018), las colonias, coloreadas de rojo, destacan mejor sobre el medio color crema.



PREPARACIÓN

Disolver 41 g de medio en 1 litro de destilada. Calentar agua hasta agitando ebullición, para disolución. Repartir en tubos o en frascos. Autoclavar a 121 °C durante 15 minutos. NO sobrecalentar.

EXCLUSIVO PARA USO **EN** LABORATORIO. MANTENGA EL BOTE **BIEN** CERRADO EN LUGAR SECO,FRESCO Y

OSCURO. AGITE EL BOTE ANTES DE USAR.

DESHIDRATADO CODIGO: DMT108

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, Tostado

PREPARADO: Estéril, Ambar

CONTROL DE CRECIMIENTO 48 h a 37°C aproximadamente, en anaerobiosis:

Clostridium sporogenes WDCM 00008, Correcto. Con respecto a PCA estandarizado, recuento 280%, pero de forma selectiva.

Clostridium perfringens WDCM00007, Correcto. Con respecto a PCA estandarizado, recuento 90%, pero de forma selectiva.

PRESENTACIÓN: TUBOS 9 ml PARAFINADOS, TUBOS 15 ml sin parafina, MEDIO DESHIDRATADO

NOTA: Medio no selectivo utilizado para el recuento de bacterias anaerobias en alimentos, productos farmacéuticos y cosméticos y en muestras patológicas. A menudo el agar se cuartea por la presencia de anaerobios gasógenos.

SIEMBRA

Para ver mejor contrastadas las colonias (rojas) sobre el medio (crema), agregar 2 ml/l de TTC (SDA018) tras refundir y enfriar el medio a 55 °C.

Sembrar en la superficie de la placa, o mejor en masa con doble capa (15 ml con la muestra y, una vez solidificada la placa, otros 10 ml encima), e incubar en condiciones anaerobias a 35-37 °C aproximadamente, durante 48 horas. Los tubos (parafinados o no) se funden en agua hirviendo, se dejan enfriar a unos 75 °C y se inoculan en profundidad con 1 ml de muestra, de modo que sólo resistirán las esporas de anaerobios. Para las formas vegetativas, enfriar a 45°C en vez de a 75°C antes de inocular. Voltear sin agitar para mezclar sin oxigenar, y enfriar en posición vertical. Incubar estos tubos MICROKIT sin necesidad de atmósfera anaerobia (al ser herméticos), a 35-37 °C aproximadamente, durante 48 horas. Si parte de medio deshidratado y sus tubos son tan herméticos como los de MICROKIT, llenarlos bastante de medio, dejando una cámara de aire de 1 cm de espesor para permitir la formación de gas.

NOTA IMPORTANTE: En anaerobios estrictos es fundamental minimizar el tiempo de exposición al aire durante el análisis, ya que el oxígeno destruye las células y reduce la carga real hasta 3 log en solo unos minutos. Actúe con la misma prisa que actuaría si estuviera Ud. en una atmósfera de anaerobiosis. *C.perfringens* debe incubarse a 44°C, ya que muchos facultativos dan falso positivo a 37°C

El usuario final es el único responsable de la destrucción de los organismos que se hayan desarrollado, según la legislación medioambiental vigente. Autoclavar antes de desechar a la basura.

Fabricado en la UE por MICROKIT desde 1989 bajo ISO 9001, ISO 11133 y GMPs, revisado en Enero-2022