

Referencia: 100581AA

Ficha Técnica

Producto: **MRS + Cycloheximide Agar**

 **avantor**
delivered by **VWR**

Especificación

Medio de cultivo para la detección y aislamiento de bacterias del ácido láctico en aderezos para ensaladas y alimentos fermentados.

Presentación

	Encajado	Caducidad	Almacenamiento
20 Placas 90 mm con: 21 ± 2 ml	1 caja con 2 paquetes de 10 placas envueltas por bolsa de celofán.	3 meses	2-14 °C

Composición

Composición (g/l):

Peptona.....	10,00
Extracto de carne.....	8,00
Extracto de levadura.....	4,00
D(+)-Glucosa.....	20,00
Acetato sódico.....	5,00
Citrato triamónico.....	2,00
Sulfato magnésico.....	0,20
Sulfato manganoso.....	0,05
Fosfato dipotásico.....	2,00
β-fenil-Etanol.....	3.25 ml
Polisorbato 80.....	1,00
Cicloheximida.....	0,02
Agar.....	20,00

Descripción/Técnica

Descripción:

El Agar MRS es un medio de cultivo no selectivo que favorece el crecimiento precoz de los lactobacilos. La adición del alcohol feniletílico reprime el crecimiento de las bacterias gramnegativas y la cicloheximida inhibe el desarrollo de la mayoría de levaduras. La alteración de las salsas aderezos para ensaladas suele estar provocado por unas pocas especies de lactobacilos y algunas levaduras, que también pueden estropear zumos de frutas y otros alimentos vegetales fermentados. El medio MRS+ Cicloheximida es el recomendado por la APHA para el aislamiento de los lactobacilos durante la investigación de esta microbiota alteradora.

Técnica:

La muestra se recogerá y se tratará de acuerdo al protocolo establecido en cada laboratorio para cada producto, siguiendo las normas y disposiciones legales institucionales, nacionales o internacionales.

Las placas inoculadas superficialmente con una alícuota de la muestra o su dilución se incuban en microaerofilia (5-10% CO₂) a 30 ± 1°C durante 72 ± 3 horas.

Control de Calidad

Control Físico/Químico

Color : Amarillo marronoso pH: 6,2 ± 0,2 a 25°C

Control de Fertilidad

Inocular: rango práctico 100 ± 20 UFC; Min. 50 UFC (Productividad) /10³-10⁴ (Selectividad cualitativa)

Metodología analítica acorde con ISO 11133:2014/A1:2018; A2:2020

Incubación microaerofílica a 30 ± 1 °C durante 72 ± 3 h

Microorganismo

Escherichia coli ATCC® 25922, WDCM 00013

Candida albicans ATCC® 10231, WDCM 00054

Lactobacillus acidophilus ATCC® 4356, WDCM 00098

Pediococcus pentosaceus ATCC® 33316, WDCM 00158

Desarrollo

Escaso a bueno

Inhibido - pobre

Escaso a bueno

Bueno

Control de Esterilidad

Incubación 24 h a 30-35 °C y 72 h a 20-25 °C: SIN CRECIMIENTO.

Incubación 7 días a 30-35 °C: SIN CRECIMIENTO.

Revision date: 04/09/21



VWR International LLC, Radnor Corporate Center, Building One, Suite 200, 100 Matsonford Road Radnor, PA 19087
VWR International bv - Haasrode Research Park, Zone 2020 - Geldenaaksebaan 464 - BE-3001 Leuven
www.vwr.com

Referencia: 100581AA **Ficha Técnica**
Producto: **MRS + Cycloheximide Agar**

Bibliografía

- ATLAS, R.M. & L.C. PARKS (1993) Handbook of Culture Media. CRC Press. BocaRaton, Fla. USA
- DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 4th edition. APHA. Washington D.C. USA
- DeMAN, J.C., M. ROGOSA & M. E. SHARPE (1960) A médium for the cultivation of lactobacilli. J. appl. Bact. 23:130-135
- ISO Standard 11133:2014 Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- McFADDIN, J. (1985) Media for the isolation-cultivation-identification-maintenance of medical bacteria. Vol 1. William & Wilkins. Baltimore. USA
- SMITTLE, R.B. & M.C. CIRIGLIANO (1992) Salad Dressings in *Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 3rd edition*. Vanderzant & Splittstoesser (EDS) APHA. Washington D.C. USA
- KURTZMAN, C.P. & R.B. SMITTLE (1984) in *Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 2nd edition*. M.L. Speck, Editor. APHA. Washington D.C. USA