



Referencia: 032411030

Ficha Técnica

Producto: M-Green Agar

Especificación

Medio de cultivo sólido para la enumeración de hongos de acuerdo a la norma ISO 10718:2002. Especialmente para muestras procedentes de la industria cervecera.

Presentación

	Encajado	Caducidad	Almacenamiento
30 Placas Filtración Placas filtración 55 mm con: 9 ± 1 ml	1 caja que contiene: 6 bolsas de plástico con 5 placas de 55 mm ø /bolsa.	6 meses	2-25 °C

Composición

Composición (g/l):	
Dextrosa.....	50,000
Peptona.....	10,000
Extracto de Levadura.....	9,000
Sulfato de magnesio.....	2,100
Fosfato potásico.....	2,000
Diastasa.....	0,050
Tiamina.....	0,050
Verde de Bromocresol.....	0,026
Agar.....	15,000

Descripción/Técnica

Esta formulación, clásicamente utilizada por la industria alimentaria para la verificación de la contaminación fúngica, ha sido adoptada para su uso, junto con la técnica de filtración por membrana, por la norma ISO 10718:2002 para la detección y recuento de mohos y levaduras de tapones de corcho para bebidas alcohólicas o no.

El crecimiento bacteriano queda inhibido por el bajo pH, mientras que los hongos crecen favorecidos por la riqueza nutritiva del medio. En su composición se ha incluido el indicador de Verde de Bromocresol para facilitar la visualización y enumeración de las colonias fúngicas que se colorean de verde (reacción alcalina) debido a la absorción del indicador. En el medio de cultivo se acumulan los productos finales del crecimiento de los microorganismos que provocan el viraje del indicador a amarillo (reacción ácida).

Colocar la membrana usada en la filtración de la muestra sobre la superficie del medio de cultivo, evitando la formación de burbujas de aire debajo la membrana. Incubar las placas durante 3 días a 30 ± 2°C con observaciones y eventuales recuentos, cada 24 horas. Después de la incubación se cuentan las colonias de la superficie de la membrana. Las de mohos son verdes y filamentosas y las de levaduras verdes y opacas.

Control de Calidad

Control Físico/Químico

Color : verde pH: 4,6 ± 0,2 a 25°C

Control de Fertilidad

Filtración con Membrana; rango práctico 100 ± 20 UFC. Min. 50 UFC (Productividad).

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

Aerobiosis. Incubación a 30 ± 2 °C Lectura a las 24-48-72 h

Control microbiológico según normativa ISO 11133:2014/ A1:2018.

Microorganismo

S. cerevisiae ATCC® 9763, WDCM 00058

Aspergillus brasiliensis ATCC® 16404, WDCM 00053

Candida albicans ATCC® 10231, WDCM 00054

Bacillus subtilis ATCC® 6633, WDCM 00003

Desarrollo

Bueno

Bueno

Bueno

Inhibido - pobre

Control de Esterilidad

Incubación 48 h a 30-35°C y 48 h a 20-25 °C: SIN CRECIMIENTO

Verificación a 7 días tras incubación en las mismas condiciones.



Referencia: 032411030

Ficha Técnica

Producto: **M-Green Agar**

Bibliografía

- ATLAS, R.M. & L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press. London.
- . ISO Standard 10718:2002 Cork stoppers. Enumeration of colony-forming units of yeasts, moulds and bacteria capable of growth in an alcoholic medium.
- . ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.