

M.R.S. Caldo

USO

Medio de cultivo apropiado para el enriquecimiento de lactobacilos y otras bacterias ácido lácticas a partir de muestras clínicas y alimentos (especialmente productos lácteos).

FUNDAMENTO

El Caldo M.R.S. fue desarrollado por Man, Rogosa y Sharpe, y por su formulación permite el adecuado desarrollo de de lactobacilos y otras bacterias ácido lácticas

La proteosa peptona, el extracto de carne, el extracto de levadura y la glucosa constituyen la fuente nutritiva ya que aportan nitrógeno, carbono, vitaminas y minerales. El monoleato de sorbitán, las sales de sodio, magnesio y manganeso proveen cofactores para el crecimiento bacteriano y pueden inhibir el desarrollo de algunos microorganismos. El citrato de amonio actúa como agente inhibitorio del crecimiento de bacterias Gram negativas.

CONTENIDO Y COMPOSICIÓN

Código B0221305: envase x 100 g.

Código B0221306: envase x 500 g.

FÓRMULA (en gramos por litro)

PROTEOSA PEPTONA N° 3.....	10.0
EXTRACTO DE CARNE.....	10.0
EXTRACTO DE LEVADURA.....	5.0
GLUCOSA.....	20.0
SORBITÁN MONOLEATO.....	1 ml
FOSFATO DIPOTÁSICO.....	2.0
ACETATO DE SODIO.....	5.0
CITRATO DE AMONIO.....	2.0
SULFATO DE MAGNESIO.....	0.2
SULFATO DE MANGANESO.....	0.05
pH FINAL: 6.5 ± 0.2	

INSTRUCCIONES

Suspender 55,25 g del polvo en 1 litro de agua purificada. Reposar 5 minutos. Calentar con agitación frecuente y llevar a ebullición

durante 1 ó 2 minutos para disolución total. Distribuir en recipientes apropiados y esterilizar en autoclave a 121 °C durante 15 minutos.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Medio de cultivo deshidratado: color beige, homogéneo, no presenta libre deslizamiento.

Medio de cultivo preparado: color ámbar oscuro.

ALMACENAMIENTO

Medio de cultivo deshidratado a 2-8 °C.

Medio de cultivo preparado a 2-8 °C.

PROCEDIMIENTO

Siembra

Por inoculación directa del material a analizar.

Incubación

En aerobiosis, a 33-37 °C hasta 3 días ó a 30 °C hasta 5 días.

INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

El crecimiento microbiano se evidencia por la presencia de turbidez.

CONTROL DE CALIDAD

MICROORGANISMOS	CRECIMIENTO
Lactobacillus fermentum ATCC 9338	Satisfactorio
Lactobacillus casei ATCC 393	Satisfactorio
Escherichia coli ATCC 25922	Inhibido

CONTROL DE ESTERILIDAD	RESULTADO
Medio sin inocular	Sin cambios

MATERIALES NECESARIOS NO PROVISTOS

Equipos y material de laboratorio, microorganismos para control de calidad, reactivos y medios de cultivo adicionales según requerimiento.

PRECAUCIONES

- Solamente para uso diagnóstico in vitro. Uso profesional exclusivo.
- No utilizar el producto si al recibirlo su envase está abierto o dañado.
- No utilizar el producto si existen signos de contaminación o deterioro, así como tampoco si ha expirado su fecha de vencimiento.
- Utilizar guantes y ropa protectora cuando se manipula el producto.
- Considerar las muestras como potencialmente infecciosas y manipularlas apropiadamente siguiendo las normas de bioseguridad establecidas por el laboratorio.

- Las características del producto pueden alterarse si no se conserva apropiadamente.
- Descartar el producto que no ha sido utilizado y los desechos del mismo según reglamentaciones vigentes.

REFERENCIAS

- De Man, J.C., Rogosa, M. and Sharpe, M.E. (1960). A Medium for the Cultivation of Lactobacilli. J. Appl. Bacteriol., 23 (1), 130.
- MacFaddin. 1985. Media for isolation-cultivation-identification-maintenance of medical bacteria, vol. 1. Williams & Wilkins, Baltimore, Md.
- Corry, J.E.L., Curtis, G.D.W., Baird, R.M. 2003. Handbook of Culture Media for Food Microbiology, volume 37, Elsevier Science.

INDICACIONES AL CONSUMIDOR

Utilizar el producto hasta su fecha de vencimiento.
 Conservar el producto según las indicaciones del rótulo.

03/2021 - REV 02

SÍMBOLOS UTILIZADOS



CÓDIGO N°



ELABORADOR



ESTÉRIL



N° DE DETERMINACIONES



LOTE N°



FECHA DE VENCIMIENTO



LÍMITE DE TEMPERATURA



INSTRUCCIONES DE USO