

EMULSIÓN YEMA DE HUEVO

REF B0360261

→ USO

Emulsión estabilizada y estéril de yema de huevo que se agrega a diferentes medios de cultivo para la detección de la actividad lecitínásica de los microorganismos.

Se agrega a los medios de cultivo Baird Parker Agar Base, Bacillus cereus Selectivo Agar y Bacillus cereus Selectivo Agar (según Mossel).

CONTENIDO Y COMPOSICIÓN

Código B0360261: envase por 100 ml

Concentración: 50%.

INSTRUCCIONES

Producto listo para usar.

Se agrega a los medios de cultivo mencionados anteriormente, luego que estos han sido esterilizados en autoclave y se encuentran fundidos y enfriados a temperatura 45-50 °C.

Importante: seguir las instrucciones de preparación de los medios de cultivo correspondientes.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Emulsión de color amarillo claro, aspecto homogéneo sin grandes grumos.

ALMACENAMIENTO

A 2-8 °C.

CONTROL DE CALIDAD

- Control de Esterilidad: satisfactorio.
- Desempeño microbiológico en Baird Parker Agar, Bacillus cereus Selectivo Agar y Bacillus cereus Selectivo Agar (según Mossel): satisfactorio

LIMITACIONES

No calentar el medio de cultivo luego que se agregó la yema de huevo ya que es un producto termolábil.

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

- Bacteriological Analytical Manual, 8th Edition, Revision A, 1998.
- 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.

AUTORIZACIÓN ANMAT

Código: B0360261

PM 1292-27

Dir. Técnico: Bioq. Alejandro Rossi

SÍMBOLOS UTILIZADOS

