

**PLATE COUNT AGAR  
TRYPTONE GLUCOSE YEAST AGAR**

**Código :** CM0325

*Un medio para la enumeración de organismos viables en muestras de alimentos, piensos y agua.*

<b>Fórmula típica*</b>	<b>gramos/litro</b>
triptona	5.0
Extracto de levadura	2.5
Glucosa	1.0
Agar	9.0
pH 7,0 ± 0,2 a 25°C	

\* Ajustado según sea necesario para cumplir con los estándares de desempeño

**Modo de empleo**

Añadir 17,5 ga 1 litro de agua destilada. Disolver llevándolo a ebullición revolviendo frecuentemente, mezclar y distribuir en recipientes finales. Esterilizar en autoclave a 121°C durante 15 minutos.

**Descripción**

Plate Count Agar es equivalente al medio recomendado por las APHA <sup>1</sup>, PHLS <sup>2</sup> e ISO <sup>3,4</sup> para el recuento en placa de microorganismos en alimentos.

El método APHA consiste en la preparación de placas de vertido utilizando muestras diluidas y el recuento de colonias después de la incubación. La incubación es de 48 horas a 32°C o a 35°C para el recuento en placa estándar. Para el recuento de microorganismos con otros requisitos de temperatura, las placas también pueden incubarse durante 7 a 10 días a 5-7°C; durante 3-5 días a 20°C; durante 2-3 días a 45°C; o durante 48 horas a 55°C. Consulte la publicación APHA <sup>1</sup> para obtener más detalles.

Las muestras deben analizarse siguiendo el método descrito en la norma correspondiente.

El control de calidad de Plate Count Agar incluye pruebas de acuerdo con la norma ISO 11133:2014 <sup>5</sup>.

**Condiciones de almacenamiento y vida útil**

Almacene el medio deshidratado a 10-30 °C y utilícelo antes de la fecha de caducidad que figura en la etiqueta.

Guarde las placas preparadas a 2-8°C.

**Aspecto**

Medio deshidratado: Polvo de color pajizo que fluye libremente

Medio preparado: Gel de color pajizo

**Control de calidad**

<b>Controles positivos:</b>	<b>Resultados previstos</b>
<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922 * WDCM00013	Buen crecimiento; colonias color paja
<i>Bacilo subtilis</i> ATCC® 6633* WDCM00003	Buen crecimiento; colonias color paja
<i>Estafilococo aureus</i> ATCC® 25923* WDCM00034	Buen crecimiento; colonias color paja
<b>Control negativo:</b>	

Medio no inoculado

Ningún cambio

\* Este organismo está disponible como Culti-Loop®

#### Control de calidad

Comparar con lote/lote anterior usando muestras de leche cruda y pasteurizada, incubadas a 32-35°C durante 48 horas.

#### Precauciones

Asegúrese de que los procedimientos y medios utilizados en las pruebas de productos lácteos cumplan con las Regulaciones Nacionales requeridas para cada país.

#### Referencia

1. *Métodos estándar para el examen de productos lácteos de la Asociación Estadounidense de Salud Pública (1978) . 14ª edición. APHA Inc. Washington DC. 2 . Métodos estándar PHLS para el examen microbiano de muestras de alimentos y lácteos (1999) Recuento de aeróbicos en placa a 30 °C - F10 y F11*
3. Organización Internacional de Normalización. ISO 4833 Partes 1 y 2, Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para la enumeración de microorganismos
4. Organización Internacional de Normalización. Microbiología de alimentos y piensos. Método horizontal para la enumeración de microorganismos psicrófilos.
5. Organización Internacional de Normalización. ISO 11133: 2014 Microbiología de alimentos, piensos y agua. Preparación, producción, almacenamiento y pruebas de rendimiento de medios de cultivo.