

Agar PRY

USO

Medio para el crecimiento de Levaduras resistentes a conservadores.

EXPLICACIÓN

El extracto de levadura es una fuente de vitaminas, particularmente del grupo B, esencial para el crecimiento bacteriano. El manitol es el carbohidrato fermentable que proporciona carbono y energía.

FÓRMULA POR LITRO

Extracto de Levadura	10 g	Manitol	10 g
Agar bacteriológico	15 g		
*pH 6.9 ± 0.2 a 25°C	**pH 3.6 ± 0.2 a 25°C		
*pH del medio de cultivo antes de acidificar a pH 3.6 ± 0.2 a 25°C			
**pH del medio de cultivo preparado después de acidificar a pH 3.6± 0.2 a 25°C			

PREPARACIÓN

Método

Suspender 35 gramos del medio de cultivo en un litro de agua purificada. Calentar y mezclar agitando frecuentemente hasta punto de ebullición y total disolución. Esterilizar en autoclave a 121°C durante 15 minutos. Enfriar de 45 a 50°C . 5. Adicionar 10 mL de ácido acético glacial filtrado. En caso de ser necesario, adicionar ácido tartárico al 1% en solución estéril, hasta obtener un pH de 3.6 ± 0.2

Procedimiento

1. Colectar y preparar las muestras de acuerdo a procedimientos internos.
2. Incubar en condiciones de aerobiosis a $25 \pm 2^{\circ}\text{C}$ de 3 a 5 días.

CONTROL MICROBIOLÓGICO

El crecimiento y recuperación se describe en la siguiente tabla:

MICROORGANISMOS	ATCC	% De Recuperación
<i>Candida albicans</i>	ATCC 10231	$\leq 50\%$
<i>Zygosaccharomyces parabailii</i>	MYA-4549	$\geq 80\%$
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	ATCC 9763	$\leq 50\%$
<i>Escherichia coli</i>	ATCC 25922	0%

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

CAT. No	PRESENTACIÓN	ALMACENAMIENTO
4234	Pqte/10 placas 60 mm	2-8°C
4244	Pqte/10 placas 90 mm	2-8°C
4231	Medio deshidratado Frasco con 450 g	2-30°C
4232	Medio deshidratado Frasco con 500 g	2-30°C
4233	Medio deshidratado Sobres	2-30°C
4233C	Medio deshidratado Caja 20/Sobres	2-30°C
4237	Medio deshidratado Cubeta con 5 Kg	2-30°C
4237A	Medio deshidratado Cubeta con 10 Kg	2-30°C
4237D	Medio deshidratado Cuñete con 25 Kg	2-30°C
4237B	Medio deshidratado Cuñete con 50 Kg	2-30°C



BIBLIOGRAFÍA

- FIL-I. James, S.A., Stratford, M., 2003. Spoilage yeasts with emphasis on the genus *Zygosaccharomyces*. In: Boekhout, T. and Robert, V. (Eds), *Yeasts in food - Beneficial and detrimental aspects*. Woodhead Publishing Ltd and CRC Press, Cambridge, Please refer disclaimer Overleaf.
- HiMedia Laboratories Technical Data pp. 171-191. 2. Steels, H., James, S. A., Roberts, I. N. and Stratford, M. (1999). *Journal of Applied Microbiology*, 87: 520– 527. doi: 10.1046/j.1365-2672.1999.00844.xR