FICHA TÉCNICA

MCD LAB
ESPECIALISTAS EN MEDIOS DE CULTIVO

Agar Bacteriológico

USO

El Agar Bacteriológico es un agar procesado especialmente para ser utilizado como agente solidificante en medios de cultivo microbiológicos.

EXPLICACIÓN

Fannie Hesse en 1881 utilizó el agar para la bacteriología y hasta ahora no se ha encontrado otro agente solidificante con las ventajas que tiene el agar. La presencia de agar en los medios sólidos ha permitido el estudio de los microrganismos al poder ser observadas las colonias en los procedimientos de aislamiento e identificación.

El agar es un polisacárido obtenido de cierto tipo de algas de la clase *Rhodophyceae* procesado para reducir al máximo su contenido en pigmentos, sales e impurezas. Posee una alta solubilidad y claridad en solución. En su estado sólido proporciona y una superficie con la dureza necesaria para poder inocular y estriar las muestras, observándose el desarrollo colonial. Su estado de gel permanece hasta los 65°C permitiendo así los periodos y tiempos de incubación requeridos sin que el medio se modifique. El agar es generalmente resistente a la degradación de las enzimas bacterianas.

CARACTERÍSTICAS

Cenizas	3-5 %	Color	Blanco crema
Claridad sol. al 1.5%	4,5 NTU	Pérdida al secado	< 10%
Textura	Polvo fino	pH sol. Al 1.5%	5.5-7.5
Fuerza de gel	600-800 g/cm2	Punto de Gelificación	35-39°C
Punto de fusión	80-90°C	Cuenta total	<1000

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

CAT. No	PRESENTACIÓN	ALMACENAMIENTO
9011	Medio deshidratado Frasco con 450g	2-30°C
9012	Medio deshidratado Frasco con 500g	2-30°C
9017	Medio deshidratado Cubeta con 5Kg	2-30°C
9017A	Medio deshidratado Cubeta con 10Kg	2-30°C
9017D	Medio deshidratado Cuñete con 25 Kg	2-30°C
9017B	Medio deshidratado Cuñete con 50Kg	2-30°C



OAXACA (PLANTA)
Camino Antiguo a San Jacinto No.159,
Huertos y Granjas de Brenamiel,
San Jacinto Amilpas, Oaxaca, C.P. 68285.
Teléfono: (951) 512 8792

ESTADO DE MÉXICO (CEDIS)
Luis Donaldo Colosio No. 34,
Barrio Santiaguito.
Tultitlán, Estado de México, C.P. 54900
Teléfonos: (55) 53-84-20-50 / 53-84-20-95

BIBLIOGRAFÍA

1. Pascual A., Ma. Del R. y Calderón y P. V. 1999 Microbiología alimentaria: Metodología Analítica para alimentos y bebidas. 2da. Edición. Págs. 446.
2. Corry L., E., J., Curtis W., D., G., y Braird M,. R. 2003 Handbook of Culture media for food microbiology: this is a completely revised edition from “culture media for food microbiology” by J. L. E- Corry et al, progress in industrial microbiology. Ed. 2da Págs. 662.
3. Davis, L., G., Dibner, M.,D., y Battey, J.,G. 1986. Basic methods in molecular biology. Elsevier, New York, N.Y.