

	Ficha técnica	Código: FTMC
		Versión: 4
	Agar papa dextrosa	Fecha: Junio/2024
		Página: 1 de 2

PRINCIPIO

La infusión de papa y dextrosa favorecen el crecimiento exuberante de hongos fomentando la esporulación y producción de pigmentos.

APLICACIÓN Y USO

Agar papa dextrosa utilizado para la identificación, cultivo y recuento de levaduras y mohos a partir de alimentos y otros materiales. Este medio cumple con las recomendaciones de la Asociación Americana de Salud Pública para Alimentos y el Método Armonizado Farmacopea para la preparación de las cepas de prueba *Aspergillus brasiliensis*.

COMPOSICION

El agar papa dextrosa se prepara a partir del medio de cultivo deshidratado, materia prima que tiene la siguiente composición por litro:

Infusión de Patatas..... 4,00 (1) g/L
D-(+)-Glucosa.....20,000 g/L
Agar..... 15,000 g/L
pH final medio de cultivo listo para su uso..... 5.6 ± 0.2

CONTENIDO

Producto	Presentación
Agar papa dextrosa	Unidad Caja por 10 unidades

MUESTRAS

Muestras de alimentos y otras muestras.

MATERIALES REQUERIDOS NO SUMINISTRADOS

Asas Bacteriológicas
Guantes estériles
Tapabocas
Incubadora
Mechero

PROCEDIMIENTO

- Atemperar el medio de cultivo y marcarlo con los datos del paciente y demás información.
- Inocular las placas sembrando directamente la muestra sobre la superficie de agar según técnica elegida en su laboratorio (agotamiento o masivamente) o según el propósito.
- Incubar aeróbicamente a 20-25°C durante 5-7 días o a 25-30°C por 18-48 horas.
- Examine para crecimiento de hongos y morfología de la colonia.

CRITERIOS DE DESEMPEÑO Y LIMITACIONES DEL MÉTODO

- Examine la fecha de vencimiento y signos de deterioro de las placas antes de su uso.
- Observe cualquier evidencia de contaminación, mal llenado, cambios de color y signos de deshidratación y pérdida de volumen.

PREPARACIÓN DE LOS REACTIVOS

La placa de agar papa dextrosa viene lista para ser utilizada.

ALMACENAMIENTO

El medio papa dextrosa debe conservarse a T° de 2-8°C colocando las placas en posición invertida para evitar que el agua de condensación pueda caer sobre la superficie del medio. Este medio debe manipularse con cuidado evitando movimientos bruscos o caídas que puedan resquebrajar la capa del medio. Es importante mantenerlos lejos de la luz directa.

ESTABILIDAD

La congelación arruina totalmente el medio. Al conservarse en condiciones óptimas el medio es estable hasta la fecha de expiración señalada.

 	Ficha técnica	Código: FTMC
		Versión: 4
	Agar papa dextrosa	Fecha: Junio/2024
		Página: 1 de 2

RESULTADOS

Examine para crecimiento de hongos y morfología de la colonia.

CONTROL DE CALIDAD

El agar papa dextrosa tiene un estricto control de calidad a lo largo del proceso de producción. El producto final tiene un cuidadoso control para asegurar que cada lote llene las especificaciones del medio: color, consistencia, tersura, esterilidad, pH. El desempeño del medio se controla mediante el cultivo de cepas control ATCC:

Microorganismo	Crecimiento en agar papa dextrosa
<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC 16404	Bueno
<i>Candida albicans</i> ATCC 10231	Bueno

VALOR DE REFERENCIA

Este medio al usarse debe ser estéril y permitir un desarrollo óptimo de las cepas de referencia.

RECOMENDACIONES

En la utilización de este medio se deben manipular muestras clínicas y microorganismos patógenos, por lo anterior, se deben guardar las más estrictas normas de asepsia y antisepsia, los cultivos una vez leídos deben esterilizarse y luego colocarse en bolsa roja identificada y entregada a la compañía especializada en recolección de productos biológicos de desecho.

BIBLIOGRAFÍA

1. European Pharmacopoeia 6.5 (2009) 2.6.13. Microbiological examination of non-sterile products: Test for specified microorganisms.
2. United States Pharmacopoeia 32 NF 27 (2009) Microbiological examination of non-sterile products: Test for specified microorganisms.
3. Japanese Pharmacopoeia 4.05 (2008) Microbiological examination of non-sterile products: Test for specified microorganisms.
4. Davidson, Roth, and Gambrel-Lenarz (2004) In Wehr and Frank (ed.) Standard methods for the microbiological examination of dairy products, 17th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
5. Kornacki and Johnson (2001) In Downes and Ito (ed.) Compendium of methods for the microbiological examination of foods, 4th ed. American Public Health Association, Washington D.C.
6. Beever, R.E. and Bollard, E.G. (1970) The nature of the stimulation of fungal growth by potato extract. J. Gen. Microbiol. 60:273-279.



Cirumedics S.A.S

Calle 56 A No. 75-35 Bogotá- Colombia

Pbx. 60 1 5341164

Móviles 317 6588871 315 8881782

E-mail: direccioncomercial@cirumedics.com

www.cirumedics.com