

## Agar YGC 200 mL

636009 Frasco con 200 mL de agar listo para su uso.

Medio de cultivo para aislamiento selectivo y enumeración de levaduras y mohos en leche y productos lácteos, según las recomendaciones de Federación Internacional de Lechería (FIL-IDF) 1990, La organización internacional de estandarización (ISO) y la norma Deutsche Institute für Normung (DIN) 10186.

El extracto de levadura es una fuente de vitaminas, particularmente del grupo B, esencial para el crecimiento bacteriano. La dextrosa es el carbohidrato fermentable que proporciona carbono y energía y el cloranfenicol es un antibiótico que ayuda a aislar los hongos patógenos del material altamente contaminado, ya que inhibe la mayoría de las bacterias contaminantes. Es un antibiótico recomendado para su uso con medios debido a su estabilidad térmica y amplio espectro bacteriano. El agar bacteriológico es el agente solidificante.

Frasco de vidrio borosilicato tipo I transparente (schott) de boca ancha, tapa rosca y 250 mL de capacidad.



*Aspergillus niger*  
ATCC 16404



*Saccharomyces cerevisiae*  
ATCC 9080

### Composición (g / L):

Extracto de levadura	5,0
D(+)Glucosa	20,0
Cloranfenicol	0,4
Agar bacteriológico	14,9

pH: 6,6 ± 0,2.

Preparado conforme especificaciones del fabricante, norma ISO 9001:2015, ISO 13485:2016 y según ISO 11133:2014.

Conservar en un lugar fresco y seco de 8 a 12°C hasta la fecha de vencimiento. No congelar. Durante el transporte (72 hrs), conservar fresco de 5 a 25 °C.

Control de calidad según especificaciones del Standard ISO 11133:2014. Resultados esperados de 3 a 5 días a 25 ± 2 °C.

### Funcionalidad cualitativa

Cepas control	ATCC	Desarrollo
<i>Candida albicans</i>	10231	Muy bueno
<i>Aspergillus brasiliensis</i>	16404	Muy bueno
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	9763	Muy bueno
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Inhibido

### Control de esterilidad

No hubo desarrollo hasta las 48 h de incubación

