

Agar Rojo Fenol - Manitol - Sacarosa 200 mL

636022 Frasco con 200 mL de agar listo para su uso.

Es un medio de cultivo utilizado para la identificación de microorganismos por su actividad fermentativa de los carbohidratos sacarosa y manitol.

El medio se torna amarillo en la presencia de bacterias fermentadoras de sacarosa y manitol, debido a la producción de ácidos tras la fermentación de las azúcares.

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

Para fundir el agar este debe exponerse a calentamiento gradual, idealmente en un baño de María, hasta obtener la consistencia adecuada.



Composición (g / L):

Peptonas	10,0
Extracto de carne	1,0
Cloruro de sodio	5,0
Sacarosa	10,0
Manitol	1,0
Rojo fenol	0,025
Agar bacteriológico	15,0

pH: 7,4 ± 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 en 24 horas de incubación a 35 ± 2 °C en aerobiosis.

Funcionalidad cualitativa

Cepas control	ATCC	Viraje del medio
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	(+) Amarillo
<i>Staphylococcus aureus</i>	6538	(+) Amarillo
<i>Klebsiella pneumoniae</i>	13833	(+) Amarillo
<i>Escherichia coli</i>	25922	(-) Rojo-naranja
<i>Proteus mirabilis</i>	29906	(-) Rojo-naranja

Control de esterilidad

No hubo desarrollo hasta las 48 h de incubación