

Agar MRS modificado placa 10 cm

638018 Medio de cultivo listo para su uso, paquetes de 10 unidades de placas de 10 cm diámetro.

Las bacterias lácticas constituyen un grupo de microorganismos de gran importancia desde el punto de vista aplicado, ya que son los componentes fundamentales de muchos de los cultivos iniciadores utilizados en la industria alimentaria. Participan en los cambios estructurales y sensoriales para dar lugar a un producto final de mayor valor añadido.

La modificación del medio MRS original consiste en la adición de lactosa como azúcar disponible para generar un mayor desarrollo de bacterias lácticas.

Placas desechables de Ø 10 cm aproximado.



Composición (g / L):

Proteosa peptona n°3	10,0
Lactosa	60,0
Extracto de levadura	5,0
Extracto de carne	10,0
Polisorbate 80	1,0
Citrato de amonio	2,0
Sulfato de magnesio	0,1
Acetato de sodio	5,0
Fosfato di potasio	2,0
Sulfato de manganeso	0,05
Agar bacteriológico	15,0

pH: 6,5 ± 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 24 a 72 horas de incubación a 35 ± 2 °C en atmósfera con 5% CO₂.

Funcionalidad cualitativa

Cepa control	ATCC	Desarrollo	% de recup.
<i>L. fermentum</i>	9338	Bueno	> 50 %
<i>L. casei</i>	393	Bueno	> 50 %
<i>E. coli</i>	11775	Regular	< 50 %
<i>P. vulgaris</i>	8427	Inhibido	< 0,01 %
<i>P. aeruginosa</i>	27853	Inhibido	< 0,01 %

Control de Esterilidad

No hubo desarrollo hasta las 48 horas de incubación