

Caldo Dextrosa y Papa

USO

Caldo Dextrosa y Papa es un medio utilizado para el cultivo de hongos y levaduras a partir de muestras de alimentos, derivados de leche y productos cosméticos.

EXPLICACIÓN

Caldo Dextrosa y Papa es un medio de cultivo líquido que es utilizado para promover el crecimiento de hongos y levaduras.

Este medio de uso general puede ser suplementado con ácido o antibióticos para inhibir el crecimiento bacteriano, donde la dextrosa es el carbohidrato fermentable y la fuente de energía. La infusión de papa promueve un crecimiento abundante de los hongos y levaduras. El bajo pH de este medio ayuda a inhibir el crecimiento bacteriano, permitiendo únicamente el crecimiento de hongos y levaduras.

FÓRMULA POR LITRO

Infusión de papa	200.0 g	Dextrosa	20.0 g
pH 5.6 ± 0.2 a 25°C			

PREPARACIÓN

Método

Suspender 26.5 gramos del medio en un litro de agua purificada. Mezclar bien y disolver con agitación suave. Hervir durante un minuto hasta su completa disolución. Dispensar en recipientes apropiados y esterilizar en autoclave a 121°C (15 libras de presión) durante 15 minutos.

Procedimiento

1. Realizar la siembra de acuerdo a los procedimientos internos.
2. Incubar los tubos en condiciones de aerobiosis a 25° C ± 2° C de 48-72 horas (o hasta 7 días)

www.mcd.com.mx

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

CARACTERÍSTICAS

El crecimiento se describe en la siguiente tabla:

MICROORGANISMOS	ATCC	CRECIMIENTO
<i>Candida albicans</i>	10231	Bueno
<i>Aspergillus brasiliensis</i>	16404	Bueno
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	9763	Bueno

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

CAT. No	PRESENTACIÓN	ALMACENAMIENTO
8611	Medio deshidratado Frasco 450 g	2-30°C
8612	Medio deshidratado Frasco 500 g	2-30°C
8613	Medio deshidratado Sobres	2-30°C
8613C	Medio deshidratado Sobres (Caja/20 sobres)	2-30°C
8617	Medio deshidratado Cubeta con 5 Kg	2-30°C
8617A	Medio deshidratado Cubeta con 10 Kg	2-30°C
8617D	Medio deshidratado Cubeta con 25 Kg	2-30°C
8617B	Medio deshidratado Cubeta con 50 Kg	2-30°C



BIBLIOGRAFÍA

1. Association of Official Analytical Chemists. 1995. Bacteriological analytical manual, 8th ed. AOAC International, Gaithersburg, MD. MacFaddin, J.F. 1985. Media for isolation-cultivation-identification-maintenance of medical bacteria, vol. 1 Williams & Wilkins, Baltimore, MD.
2. Frank, J.F. G.L. Christen, and L.B. Bullerman (G.H. Richardson, Tech. Comm.) 1993. Tests for groups of microorganisms. P. 271-286. In Marshall, R.T. (ed.). Standard methods for the microbiological examination of dairy products, 16th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.

www.mcd.com.mx

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