

# Agar Extracto de Malta

Cat. 1038

Para el cultivo, aislamiento y enumeración de hongos y levaduras.

## Información práctica

| Aplicaciones          | Categorías         |
|-----------------------|--------------------|
| Recuento selectivo    | Hongos y levaduras |
| Aislamiento selectivo | Hongos y levaduras |



## Principios y usos

Agar Extracto de Malta se utiliza para el aislamiento, cultivo y enumeración de levaduras y mohos en alimentos.

Es particularmente adecuado para levaduras y mohos, ya que contiene una alta concentración de maltosa y otros sacáridos como fuente de energía. La dextrina y la glicerina son las fuentes de carbono, y la peptona es una fuente de nitrógeno. El agar bacteriológico es el agente solidificante. El pH ácido del Agar Extracto de Malta es óptimo para el crecimiento de levaduras y mohos, mientras que restringe el crecimiento de otras bacterias.

El Agar de Extracto de Malta se ha utilizado durante años para cultivo de hongos y cultivo de levaduras en la industria azucarera, en la fabricación de jarabes, refrescos y otras bebidas.

## Fórmula en g/L

|                     |       |          |      |
|---------------------|-------|----------|------|
| Agar bacteriológico | 15    | Glicerol | 2,35 |
| Maltosa             | 12,75 | Peptona  | 0,78 |
| Dextrina            | 2,75  |          |      |

## Preparación

Suspender 33,6 gramos de medio en un litro de agua destilada. Mezclar bien y disolver calentando con agitación frecuente. Hervir durante un minuto hasta disolver por completo. NO SOBRECALENTAR. Esterilizar en autoclave a 118 °C durante 10 minutos. Enfriar a 45-50 °C, mezclar bien y dispensar en placas.

## Instrucciones de uso

- Inocular e incubar a 30±2 °C durante 18-48 o 72 horas.
- Se recomienda su uso junto con otros medios específicos, como el Agar Suero de Naranja (Cat. 1307), el Agar Extracto Levadura (Cat. 1312) u otros medios para levaduras y hongos.

## Control de calidad

| Solubilidad | Apariencia | Color del medio deshidratado | Color del medio preparado     | Final pH (25°C) |
|-------------|------------|------------------------------|-------------------------------|-----------------|
| Sin restos  | Polvo fino | Beige                        | Ámbar ligeramente opalescente | 4,7±0,2         |

# Test microbiológico

Condiciones de incubación: (30±2 °C / 18-72 h)

| Microrganismos                      | Especificación   |
|-------------------------------------|------------------|
| Candida albicans ATCC 10231         | Buen crecimiento |
| Aspergillus brasiliensis ATCC 16404 | Buen crecimiento |
| Sacharomyces cerevisiae ATCC 9080   | Buen crecimiento |
| Saccharomyces cerevisiae ATCC 9763  | Buen crecimiento |

## Almacenamiento

Temp. Min.:2 °C  
Temp. Max.:25 °C

## Bibliografía

Thom and Raper, Manual of the Aspergilli 39:1945