

# Caldo Dextrosa y Patata

Cat. 1261

Para el cultivo de hongos y levaduras

## Información práctica

| Aplicaciones              | Categorías         |
|---------------------------|--------------------|
| Enriquecimiento selectivo | Hongos y levaduras |



## Principios y usos

Caldo Dextrosa y Patata es un medio líquido utilizado para cultivar levaduras y hongos. Se puede usar para el crecimiento de levaduras y hongos clínicamente importantes de alimentos y productos lácteos.

Este medio de uso general se puede complementar con ácido o antibióticos para inhibir el crecimiento bacteriano. La base nutricionalmente rica (infusión de patata) fomenta un gran crecimiento de hongos y moho. La dextrosa es el carbohidrato fermentable como fuente de carbono y energía. El bajo pH del Caldo Dextrosa y Patata inhibe el crecimiento bacteriano.

## Fórmula en g/L

|          |    |                     |     |
|----------|----|---------------------|-----|
| Dextrosa | 20 | Infusión de patatas | 6,5 |
|----------|----|---------------------|-----|

Fórmula típica g / L \* Ajustada y/o suplementada según sea necesario para cumplir con los criterios de rendimiento.

## Preparación

Suspender 26.5 gramos del medio en un litro de agua destilada. Mezclar bien y disolver calentando con agitación frecuente. Hervir durante un minuto hasta la disolución completa. Distribuir en recipientes apropiados y esterilizar en autoclave a 121 ° C durante 15 minutos.

## Instrucciones de uso

Inocular el medio e incubar a 25-30 ° C durante 48 - 72 horas. El crecimiento se indica como turbidez.

La inoculación de caldo dextrosa de patata con cultivos puros de levaduras puede ayudar a su identificación. Observar el crecimiento de la superficie de los cultivos y la formación de la película. Realizar un examen microscópico y pruebas bioquímicas para identificar aislamientos de género y especie si es necesario.

## 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 | 5,6 ± 0,2       |

## Test microbiológico

Condiciones de incubación: (25-30 °C / 48-72 h)

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

## Almacenamiento

Temp. Min.:2 °C  
Temp. Max.:25 °C

## Bibliografía

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.  
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, 1 6th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.