



## MM0117 Картофельно-декстрозный агар

### Описание и Использование:

Для культивации и подсчета дрожжевых и плесневых грибов из молочных и пищевых продуктов. Для подавления бактериального роста необходимо понизить уровень pH до  $3.5 \pm 0.1$  или добавить антибиотики. Закисление среды производится путем асептического добавления 10-15 ml/l 10% раствора молочной кислоты. Производству пигментов способствует картофельный экстракт. Минералы, содержащиеся в этом агаре, могут повлиять на формирование пигментов.

### Состав на литр:

Картофельный экстракт.....4.0 г  
Декстроза .....20.0 г  
Агар .....15.0 г

**Конечный pH готового раствора:  $5.6 \pm 0.2$**

### Подготовка среды:

Добавьте 39.0 грамм дегидратированной питательной среды в 1 литр дистиллированной воды. Нагревайте, постоянно помешивая, и кипятите 1 минуту для полного растворения. Расфасуйте и стерилизуйте в автоклаве 15 минут при температуре 121 °C. При желании, pH среды может быть опущен до  $3.5 \pm 0.1$  перед розливом в чашки, при помощи добавления 14 мл стерильной 10% молочной кислоты (MMS17) в растопленную среду, остуженную до 45-50°C. Не нагревайте среду повторно после добавления раствора кислоты.

### Требования к качеству продукции

Дегидратированная среда: однородный, мелкий порошок светло бежевого цвета  
Готовая среда: от прозрачного до слегка мутноватого, бледный до светло желтого.

### Микробиологические характеристики:

Организм	Результат
<i>Aspergillus niger</i> ATCC 16404	Хлопьевидные и черные грибницы
<i>Candida albicans</i> ATCC 10231	Грязно белые кремовые колонии

### Хранение:

Хранить дегидратированную среду при температуре от 10 до 25 °C. После вскрытия хранение в сухом, темном месте. Не используйте дегидратированную среду, если в ней есть комки, или цвет отличается от изначального.

Справочные сведения содержатся в приложении 1.

Дополнительные данные содержатся в приложении 2

