



## OGYE ISO 7954 per il conteggio di muffe e lieviti negli alimenti

REF	CONFEZIONE
1073	20 piastre 90 mm
20804	10 provette vetro 15 ml agar base*
6711	Disidratato 500 gr agar base *

### PRINCIPIO

Il glucosio rappresenta il carboidrato fermentabile, l'estratto di lievito è fonte di vitamine specialmente del gruppo B. L'ossitettraciclina inibisce la flora batterica contaminante.

### FORMULA

Sono riportati i costituenti del terreno (espressi in grammi) su litro di acqua deionizzata

Estratto di lievito	5.00
Glucosio	20.00
*Ossitettraciclina	0.10
Agar	13.00

pH finale : 6,6 +/- 0,2 a 25 °C

### PREPARAZIONE

Sospendere 38 gr in un litro di acqua deionizzata, miscelare e bollire fino a completa dissoluzione , autoclavare a 115°C per 15 minuti. Raffreddare a 48°C aggiungere 2 fiale di OGYE Supplement (codice 6515), miscelare bene e dispensare in contenitori sterili.

### CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto pronto a 4-8°C, al riparo della luce.

Il terreno pronto ha validità 150 gg.

Conservare il flacone del disidratato ben chiuso in luogo fresco e secco.

### PROCEDURA

- Portare il prodotto alla temperatura necessaria per la semina
- Inoculare 1 ml di una diluizione 10-1 del campione da esaminare
- Incubare a 25°C
- Esaminare giornalmente dopo 48 ore fino al 5° giorno
- Considerare positive le piastre contenenti da 50-100 ufc
- Il numero di microrganismi per grammo o millilitro si ottiene moltiplicando il numero delle colonie per il fattore di diluizione.

### CONTROLLO DI QUALITA'

Incubazione a 25°C per 2-5 gg

Microrganismi	Crescita
<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC 16404	Buona
<i>Candida albicans</i> ATCC 2091	Buona
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Nulla

### BIBLIOGRAFIA

American Public Health Association. Standarts Methods For The Examination od Dairy products, 13<sup>th</sup> ed. APHA, Inc. New York, 1960.

ISO 7954 : 1987) Microbiology- general guidance for enumeration of yeasts and moulds – Colony count technique at 25°C