

O.G.Y.E. AGAR

PREPARAZIONE

Sciogliere 40 g di polvere in 1 litro di acqua distillata o deionizzata. Scaldare fino a completa dissoluzione e sterilizzare in autoclave a 121°C per 15 minuti. Raffreddare a 50°C ed aggiungere in asepsi oxitetraciclina alla concentrazione finale di 100 mg/l.

IMPIEGO

O.G.Y.E. AGAR con l'aggiunta di oxitetraciclina è un terreno selettivo per l'isolamento e il conteggio di lieviti e muffe negli alimenti e nei cosmetici. La crescita dei lieviti e delle muffe è stimolata dalla presenza di glucosio ed estratto di lievito. L'oxitetraciclina inibisce la crescita dei batteri inclusi i lattobacilli.

CARATTERISTICHE CULTURALI DOPO 5 GIORNI DI INCUBAZIONE A 22 ± 3°C

Microrganismo	Crescita
<i>Aspergillus niger</i>	buona o eccellente
<i>Escherichia coli</i>	inibita
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	buona o eccellente

FORMULA (grammi per litro)

Estratto di Lievito.....	5
Glucosio.....	20
Agar.....	15
pH = 7.0 ± 0.2	

PREPARATION

Suspend 40 gr of powder in 1 litre of distilled or deionized water. Heat until completely dissolved and sterilize in the autoclave at 121°C for 15 minutes. Cool to 50°C and aseptically add oxytetracycline to the 100 mg/l final concentration.

USE

O.G.Y.E. AGAR used in combination with oxytetracycline is a selective medium for the isolation and enumeration of yeasts and molds in foods and cosmetics. The growth of yeasts and molds is stimulated by the presence of glucose and yeast extract. Oxytetracycline inhibits the growth of bacteria including lactobacilli.

CULTURAL CHARACTERISTICS AFTER 5 DAYS OF INCUBATION AT 22 ± 3°C

Microorganism	Growth
<i>Aspergillus niger</i>	good to excellent
<i>Escherichia coli</i>	inhibited
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	good to excellent

FORMULA (grams per litre)

Yeast Extract.....	5
Dextrose.....	20
Agar.....	15
pH = 7.0 ± 0.2	

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING
O.G.Y.E. AGAR	610202	500 g. DCM
O.G.Y.E. AGAR	620202	100 g. DCM
O.G.Y.E. AGAR	6102025	5 kg. DCM
O.G.Y.E. AGAR	11055	20 PS
O.G.Y.E. AGAR	11055*	100 PS

DCM = TERRENI DI COLTURA DISIDRATATI / DEHYDRATED CULTURE MEDIA PS = PIASTRE PETRI / PETRI DISHES PV = PROVETTE / TUBES FL = FLACONI / BOTTLES

BIBLIOGRAPHY

1. Mossel D.A.A., Visser M., and Mengerink W.H.J. 1962. A Comparison of Media for the Enumeration of Moulds and Yeasts in Foods and Beverages. *Lab. Prac.*, 11; 109-112.
2. J.O. du 27 Aout 1963. *Controle des Laites Concentrés Sucrés et de Laites Secs.*
3. Buttiaux R. et Catsaras M. 1965. *L'Analyse Bactériologique des Bières.* *Ann. Inst. Pasteur*, 16; 167.