

POTATO DEXTROSE AGAR

PREPARAZIONE

Sciogliere 42 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. Quando il terreno è usato in piastra per il conteggio dei lieviti e delle muffe, acidificare il terreno autoclavato a pH 3.5 con acido tartarico sterile al 10%. Per mantenere le proprietà gelificanti dell'agar, non riscaldare il terreno dopo l'aggiunta dell'acido tartarico.

IMPIEGO

POTATO DEXTROSE AGAR è un terreno utilizzato per il conteggio di lieviti e muffe nel burro, prodotti lattiero-caseari e altro. Il terreno è anche indicato per la determinazione di lieviti e muffe nei prodotti farmaceutici e biologici, per stimolare la sporulazione dei miceli e per l'identificazione morfologica di lieviti e muffe. La selettività del terreno è dovuta al pH acido che inibisce parzialmente la crescita dei batteri.

CARATTERISTICHE COLTURALI DOPO 5 GIORNI DI INCUBAZIONE A 21-25°C

Microrganismo	Crescita
<i>Aspergillus niger</i>	buona o eccellente
<i>Candida albicans</i>	buona o eccellente
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	buona o eccellente

FORMULA (grammi per litro)

Infuso di Patate.....	200
Glucosio.....	20
Agar.....	17
pH = 5.6 ± 0.2	

PREPARATION

Suspend 42 gr of powder in 1 litre of distilled deionized water. Heat until completely dissolved and sterilize in the autoclave at 121°C for 15 minutes. When the medium is used in a Petri dish for the enumeration of yeasts and molds, acidify the autoclaved medium, to pH 3,5 with 10% sterile tartaric acid. To maintain the gelling properties of the agar do not heat the medium after the addition of tartaric acid.

USE

POTATO DEXTROSE AGAR is used for the enumeration of yeasts and moulds in butter, dairy products and other foods. The medium is also used for the determination of yeasts and moulds in pharmaceutical and biological products, for stimulation of mycelia sporulation and for morphological identification of yeasts and moulds. The selectivity of the medium is due to the acid pH which partially inhibits the bacteria growth.

CULTURAL CHARACTERISTICS AFTER 5 DAYS OF INCUBATION AT 21-25°C

Microorganisms	Growth
<i>Aspergillus niger</i>	good to excellent
<i>Candida albicans</i>	good to excellent
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	good to excellent

FORMULA (grams per litre)

Potatoes Infusion from.....	200
Dextrose.....	20
Agar.....	17
pH = 5.6 ± 0.2	

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING
POTATO DEXTROSE AGAR	610102	500 g. DCM
POTATO DEXTROSE AGAR	620102	100 g. DCM
POTATO DEXTROSE AGAR	11199**	20 PS
POTATO DEXTROSE AGAR	11199*	100 PS

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

BIBLIOGRAPHY

1. APHA (1972). *Standard Methods for the Examination of Dairy Products*. 13th edition.
2. APHA (1985). *Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods*, 2nd ed.