

MALT AGAR

PREPARAZIONE

Sciogliere 47 g di polvere in 1 litro di acqua distillata o deionizzata. Scaldare fino a completa dissoluzione. Sterilizzare in autoclave a 121°C per 15 minuti. Evitare il surriscaldamento.

IMPIEGO

MALT AGAR è un terreno utilizzato per l'isolamento e la determinazione di lieviti e muffe nei prodotti caseari negli alimenti e per il mantenimento delle colture fungine.

CARATTERISTICHE CULTURALI DOPO 48 ORE DI INCUBAZIONE A 30°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)

Estratto di Malto.....	30
Agar.....	17
pH = 5.5 ± 0.2	

PREPARATION

Suspend 47 gr of powder in 1 litre of distilled water. Heat until completely dissolved. Sterilize in the autoclave at 121°C for 15 minutes. Avoid overheating.

USE

MALT AGAR is a medium used for the detection and isolation of yeasts and moulds from dairy products and foods and for carrying stock cultures of yeasts and molds.

CULTURAL CHARACTERISTICS AFTER 48 HOURS OF INCUBATION AT 30°C

Microorganism	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)

Malt Extract.....	30
Agar.....	17
pH = 5.5 ± 0.2	

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING
MALT AGAR	610101	500 g. DCM
MALT AGAR	620101	100 g. DCM

DCM = TERRENI DI COLTURA
DISIDRATATI / DEHYDRATED
COLTURE MEDIA

PS = PIASTRE PETRI / PETRI
DISHES

PV = PROVETTE / TUBES

FL = FLACONI / BOTTLES

BIBLIOGRAPHY

APHA (1976). *Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.*