

AGAR NUTRITIVO



USO El Agar Nutritivo es utilizado para el cultivo de una amplia variedad de microorganismos.

EXPLICACIÓN A principios de 1900 la APHA (American Public Health Association) sugirió esta formulación como un medio de cultivo estándar para el análisis de agua. El Agar Nutritivo se encuentra descrito en los Métodos Estándar de la APHA y de la AOAC (Association of Oficial Analytical Chemists) para el análisis de agua, leche y sus derivados, alimentos y otros materiales.
El Agar Nutritivo sigue siendo un medio ampliamente utilizado para el cultivo de microorganismos no fastidiosos.
En este medio el extracto de carne y la peptona aportan la fuente de nitrógeno, vitaminas y carbono. El agar es adicionado como agente solidificante.

FORMULA
Peptona de Gelatina 5.0
Extracto de Carne 3.0
Agar Bacteriológico 15.0
pH 6.8 ± 0.2

PREPARACIÓN
Método:
Suspender 23 g del medio en un litro de agua purificada. Calentar con agitación suave hasta su completa disolución y hervir durante un minuto. Esterilizar en autoclave a 121°C (15 libras de presión) durante 15 minutos. Dejar enfriar a una temperatura entre 45-50°C y vaciar en placas de Petri estériles.

Procedimiento:
1. Inocular las placas con una asada y sembrar por el método de estría.
2. Incubar las placas a 35° C durante 18 a 24 horas.

RESULTADOS El crecimiento de bacterias no fastidiosas se observa como colonias translúcidas.

Almacenamiento: 2-30° C.
Caducidad: 5 años en frasco cerrado.
Presentación: Frasco con 450 g
Caja con 20 sobres para un litro
Medio preparado en paquete con 10 placas
Medio preparado en caja con 10 Tubos

BIBLIOGRAFÍA
1. American Public Health Association. 1917. Standard methods of water analysis, 3rd ed. American Public Health Association. Washington, D.C.
2. American Public Health Association. 1923. Standard methods of water analysis, 5th ed. American Public Health Association. Washington, D.C.
3. Association of Oficial Analytical Chemists. 1995. Official methods of analysis of AOAC International. 16th ed. AOAC International, Arlington, VA.
4. Marshall, R. T. (ed.) 1993. Standard methods for the microbiological examination of dairy products, 16 th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
5. Eaton, A., D., L., S. Clesceri, and A. E. Greenberg (ed.). 1995. Standard methods for the examination of water and wastewater, 19th ed. American Public Health Association, Washington D.C.

