SKIM MILK

Leche en polvo para uso bacteriológico.

FÓRMULA (g/l)

Leche desnatada en polvo	100.0
pH final 6.3 ± 0.2	

DESCRIPCIÓN

SKIM MILK es leche en polvo utilizada para la preparación de SKIM MILK AGAR, medio utilizado para la detección de microorganismos proteolíticos en alimentos y derivados lácteos. También se utiliza para la preparación de LITMUS MILK, medio específico para la fermentación de la lactosa y para controlar la presencia de enzimas proteolíticas que hidrolizan o coagulan la caseína.
La solución al 10% de SKIM MILK se utiliza para el mantenimiento de los lactobacilos. Está aconsejada para diferenciar las especies de *Clostridium*.

PRINCIPIO

SKIM MILK es una fuente de lactosa, caseína y otros nutrientes necesarios para el crecimiento de los lactobacilos. Las especies de Clostridium pueden diferenciarse por su capacidad de degradar enzimáticamente las proteínas a peptonas (peptonización) o de coagular la leche.

PREPARACIÓN

Disolver el deshidratado en una pequeña cantidad de agua destilada o desionizada hasta obtener una mezcla del 10%.
Esterilizar en autoclave a 121°C durante 5 minutos. Esta solución puede utilizarse sola o puede añadirse a un medio de cultivo.

TÉCNICA

Inocular los tubos utilizando un hisopo estéril o una pipeta estéril.
Para el estudio de organismos anaerobios se debe añadir una capa de aceite de vaselina estéril sobre el medio inoculado. Incubar los tubos cerrando los tapones para los Clostridium y aflojando los tapones para el resto de los organismos, a 35 ± 2 °C y leer los resultados de las reacciones y crecimiento después de 7 días.

INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

Consultar la hoja técnica específica del medio de cultivo utilizado.

ALMACENAMIENTO

El polvo deshidratado es muy higroscópico, almacenar a 10-30°C, en un entorno seco, en su frasco original correctamente cerrado. Almacenar el material preparado a 2-8°C fuera del contacto de la luz. No utilizar el producto fuera de la fecha de caducidad descrita en la etiqueta o si el producto presenta alguna muestra de deterioro o contaminación.

ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES

Este producto no contiene sustancias nocivas en concentraciones superiores al ? 1%. y no está clasificado como peligroso. Se recomienda de todas formas las lectura de la hoja de seguridad para el uso apropiado. El producto está pensado para un uso exclusivo profesional y debe ser utilizado sólo por operadores debidamente adiestrados. SKIM MILK está pensado para un uso exclusivo a nivel bacteriológico y no puede utilizarse para uso humano o terapéutico.

DESECHO DE RESÍDUOS

El desecho de los resíduos debe realizarse según la regulación nacional y local vigente.

BIBLIOGRAFÍA

1. Downes and Ito (ed.). 2001. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4th ed. American Public Heath Association, Washington, D.C.
2. Marshall (ed.). 1993. Standard methods for the examination of the dairy products, 16th ed. American Public Heath Association, Washington, D.C.
3. Allen, Emery and Siders. 1999. In Murray, Baron, Pfaller, Tenover and Yolken (ed.), Manual of clinical microbiology, 7th ed. American Society for Microbiology, Washington, D.C.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

NOMBRE
SKIM MILK

APARIENCIA
Medio deshidratado

ALMACENAMIENTO
10-30°C

PRESENTACIÓN

Ref.	Contenido	Empaquetado
610491	500 g	500 g de polvo deshidratado en frasco de plástico
620491	100 g	100 g de polvo deshidratado en frasco de plástico

pH DEL MEDIO
6.3 ± 0.2

USO
Leche en polvo para uso bacteriológico

TÉCNICA
Leer la hoja técnica del producto

ASPECTO DEL MEDIO
Medio deshidratado
Aspecto: suelto, homogéneo
Color: blanco
Medio preparado
Aspecto: blanco
Color: blanco

VIDA ÚTIL
4 años

CONTROL DE CALIDAD
1. Control de características generales, etiqueta e impresión
2. Control de esterilidad

7 días a 25 ± 1°C, en aerobiosis
7 días a 36 ± 1°C, en aerobiosis

3. Control microbiológico

Inóculo de productividad: 10-100 UFC/ml
Inóculo de especificidad: ≤10^4 UFC/ml
Condiciones de incubación:18-24 h a 36 ± 1°C, en aerobiosis

Microorganismo		Crecimiento
Escherichia coli	ATCC 25922	Bueno
Clostridium perfrigens	ATCC 12919	Bueno
Lactobacillus rhamnosus	ATCC 9595	Bueno

TABLA DE SÍMBOLOS

LOT Código de lote	Límites de temperatura	Fabricante	Contenido suficiente para <n> análisis
REF Número de catálogo	Mantener alejado de fuentes de calor	Utilizar antes de	Atención, consultar el documento adjunto