



AGAR MAC CONKEY x 100ML



DESCRIPCIÓN:

- El Agar Mac Conkey es un medio selectivo y diferencial recomendado para la detección de microorganismos Gram negativos, especialmente coliformes y microorganismos entéricos a partir de muestras clínicas, alimentos, aguas, productos lácteos y productos farmacéuticos. En este medio se aíslan y diferencian bacilos entéricos Gram negativos fermentadores y no fermentadores de la lactosa. El agar Mac Conkey no está diseñado para su uso en el diagnóstico de enfermedades u otras afecciones en humanos.

SAP141010034



ESPECIFICACIONES:

- **Presentación:** Medio de cultivo estéril, listo para usar en frasco vial de vidrio transparente con precinto de aluminio y tapón de goma x 100 mL.
- **Almacenamiento:** Frasco cerrado: al medio ambiente (10-35 oC).
Frasco en uso: en refrigeración (2-8 oC)
- **Manipulación:** Solo para uso en vitro y por profesional calificado
- **Control de Esterilidad:** Incubado a 35 °C por 48 h: No hubo desarrollo bacteriano
Incubado a 20 °C por 20 h: No hubo desarrollo bacteriano
- **Precauciones:** Al momento del uso retire cuidadosamente el precinto de seguridad y reemplace por una torunda de algodón debidamente estéril. Licue en baño maría hasta total disolución.
- **Referencia:** Cumple con los requisitos de USP/FDA/BAM
- **Reg. Sanitario:** Este producto no está sujeto a Registro Sanitario.
Oficio No 10980-2009-DIGEMID-DAS-ATAG/MINSA

FUNDAMENTO

En el medio de cultivo, las peptonas, aportan los nutrientes necesarios para el desarrollo bacteriano, la lactosa es el hidrato de carbono fermentable, y la mezcla de sales biliares y el cristal violeta son los agentes selectivos que inhiben el desarrollo de gran parte de la flora Gram positiva. Por fermentación de la lactosa, disminuye el pH alrededor de la colonia. Esto produce un viraje del color del indicador de pH (rojo neutro), la absorción en las colonias, y la precipitación de las sales biliares. Los microorganismos no fermentadores de lactosa producen colonias incoloras.

PROCEDIMIENTO

Una vez licuado el medio de cultivo, dejar enfriar de 35 a 50 °C, inmediatamente distribuir en condiciones asépticas en placas Petri o tubos de acuerdo a sus necesidades.

- **Siembra:**

En superficie: Sembrar el medio de cultivo con la muestra de ensayo por estría asegurándose de obtener colonias aisladas

- **Incubación:**

En aerobiosis, a 35-37 °C durante 18-48 horas.

- **Interpretación de resultados:**

La fermentación de la Lactosa produce una caída del pH y las colonias aisladas que fermentan la lactosa son rosadas y pueden estar rodeadas de una zona de precipitado de sales biliares. Las colonias que no fermentan la lactosa (como las de *S. typhi*, *S. paratyphi* y *S. dysenteriae*) permanecen incoloras.

SAP141010034



CONTROL DE CALIDAD

Cepa de Control

Escherichia coli ATCC 25922

Escherichia coli ATCC 35218

Enterococcus faecalis ATCC 290212

Staphylococcus Aureus ATCC 6538

Resultado

Buen desarrollo, colonias rosado-rojizo

Buen desarrollo, colonias rosado-rojizo

Inhibido

Inhibido

DESTRUCCIÓN Y DESINFECCIÓN:

Es responsabilidad de cada laboratorio la adecuada gestión de sus desechos, según protocolo interno o mediante terceros que garanticen su adecuado tratamiento, cumpliendo normativas vigentes.