SNAPSHOOT
ENGINEERED FOR A SAFER TOMORROW

현장을 이해하고, 필요한 솔루션을 연결합니다.

산업안전 · 추락방지 시스템
산업용 소재 · 건축자재
제품 제안부터 공급·시공·설치·교육까지



COMPANY INFORMATION

스냅슛 (SNAPSHOOT)

ADDRESS (15431) 경기도 안산시 단원구 풍전로 37-9 트리플렉스 301동 118호
TEL 0507-1374-9229
FAX 0504-481-6749
E-MAIL bkkim@snapshoot.co.kr

TECHNICAL DOCUMENTS

인증서 · 데이터시트 · 기술자료

제품의 규격과 성능, 인증 및 적용 조건을 확인하기 위한 자료입니다.

ABOUT SNAPSHOOT

제품 공급을 넘어, 현장에 맞는 해결책으로

스냅슛은 산업현장의 작업 환경과 요구 조건을 바탕으로
적합한 제품과 시스템을 제안합니다. 현장 실사를 통해 설치 조건을 확인하고,
공급부터 시공·설치 및 사용 교육까지 필요한 과정을 함께합니다.

추락방지 시스템

안전대부착설비 · 수평·수직 라이프라인
레일 시스템 · 리지드 포스트

밀폐공간 진입·구조 솔루션

데빗암 · 삼각대 · 구조용 윈치
윈치 안전블록 · 구조장비

산업안전 보호구

전신형 안전대 · 랜야드 · 안전블록
작업 환경에 맞춘 개인보호구

산업용 소재·건축자재

산업용 테이프 · 접착제 · 기능성 소재
구조용 스크류 · 목조건축 자재

SNAPSHOOT
ENGINEERED FOR A SAFER TOMORROW

홈페이지 바로가기 →
문서 라이브러리 바로가기 →
시공사례 바로가기 →
문의하기 →

본 페이지는 스냅슛의 자료 제공 안내용 표지입니다. 첨부된 인증서 및 기술자료의 발행 주체, 인증 대상과 적용 범위는 해당 원문을 기준으로 확인해 주세요.

GELATINA NUTRIENTE
NUTRIENT GELATIN (7471)

Uso Previsto
Gelatina Nutriente é utilizado para a diferenciação de micro-organismos com base na produção de gelatinase.

Sumário e Explicação do Produto
A gelatina foi o primeiro agente solidificante utilizado para solidificar meios de cultura. As vantagens de um meio sólido ao invés de um meio líquido incluem o isolamento de culturas puras e a habilidade da contagem em placas. As desvantagens da gelatina incluem a temperatura de incubação de 20°C, uma temperatura abaixo da temperatura ótima para o crescimento de muitos micro-organismos e a capacidade de muitos organismos de metabolizar (liquefazer) a gelatina. O ágar substituiu a gelatina como o agente solidificante.

A liquefação da gelatina é uma das formas para a identificação de bacilos Gram-negativos fermentadores e não fermentadores. Na presença da enzima proteolítica gelatinase, a gelatina é hidrolisada e perde a sua característica de solidificação.[1] Edwards e Ewing incluem este teste na diferenciação para *Enterobacteriaceae.*[2] Procedimentos para a realização do método padrão em tubo para a liquefação da gelatina estão disponíveis.[2-4]

Princípios do Procedimento
Digestão Enzimática de Gelatina e Extrato de Carne Bovina fornecem nitrogênio, carbono, vitaminas e aminoácidos para o crescimento dos organismos. Gelatina é o substrato para determinar se os micro-organismos produzem a enzima proteolítica para hidrolisar (liquefazer) a gelatina.

Fórmula / Litro
Digestão Enzimática de Gelatina..... 5 g
Extrato de Carne Bovina..... 3 g
Gelatina..... 120 g
pH Final: 6,8 ± 0,2 a 25°C
A fórmula pode ser ajustada e/ou suplementada conforme necessário para atender as especificações de desempenho.

Precauções
1. Somente para o uso em laboratório.

Modo de Preparo
1. Dissolva 128 g do meio em 1 L de água purificada.
2. Aqueça até atingir 50°C, agitando frequentemente para dissolver completamente o meio.
3. Autoclave a 121°C por 15 minutos.

Especificações de Controle de Qualidade
Aparência Desidratado: O pó é homogêneo, fluxo livre e bege muito claro a claro.

Aparência Preparado: O meio preparado é amarelo claro a bege amarelado e ligeiramente turvo.

Resposta Esperada de Cultivo: Resposta de cultivo em Gelatina Nutriente incubado a 35 ± 2°C com atmosfera apropriada e observado para crescimento após 2–7 dias.

Micro-organismo	Inóculo Aproximado (UFC)	Resultados Esperados	
		Crescimento	Gelatinase
Bacillus subtilis ATCC® 9372	~10^8	Crescimento	Positivo
Clostridium perfringens ATCC® 13124	~10^8	Crescimento	Positivo
Escherichia coli ATCC® 25922	~10^8	Crescimento	Negativo
Staphylococcus aureus ATCC® 25923	~10^8	Crescimento	Positivo

Os organismos listados são os mínimos que devem ser avaliados para o teste de controle de qualidade.

Procedimento do Teste[1]

1. Com o uso de um fio, toque várias colônias similares e bem isoladas no ágar e fure diretamente no centro do tubo, aproximadamente 10 mm a partir do fundo do tubo.
2. Incube a 35 ± 2°C por 24–48 horas. Incube o tubo de controle não inoculado com o teste. A incubação pode se estender até 14 dias para alguns organismos.
3. Observe em vários intervalos. Transfira os tubos para uma geladeira ou banho de gelo. Não agite os tubos durante a transferência da incubadora para a geladeira. Inverta os tubos refrigerados gentilmente para testar a solidificação.

Resultados

Positivo: Meio permanece liquefeito após refrigeração.
Negativo: Meio torna-se sólido após refrigeração.
Tubo de controle não inoculado: Meio torna-se sólido após refrigeração.

Armazenamento

Armazene o frasco contendo o meio desidratado devidamente fechado entre 2–30°C. Uma vez aberto e fechado novamente, coloque o frasco em um ambiente de baixa umidade e na mesma temperatura de armazenamento. Proteja contra a umidade e luz mantendo o frasco firmemente fechado.

Validade

Refira-se à data de validade no frasco. O meio desidratado deve ser descartado se não fluir livremente ou se houver mudança na coloração original. A validade se aplica ao meio em sua embalagem intacta quando armazenado como indicado.

Limitações do Procedimento

1. Devido à variação nutricional, algumas cepas podem apresentar um crescimento fraco ou ausência de crescimento neste meio.
2. Utilize este método para detectar a gelatinase somente se o procedimento permitir um período de incubação superior a 48 horas.
3. Gelatina é líquida em temperaturas acima de 20°C. Se os tubos forem incubados a 35°C, estes devem ser refrigerados para analisar a liquefação. Inclua o tubo não inoculado no procedimento para comparação.
4. Crescimento e liquefação frequentemente ocorrem somente na superfície do tubo. Para evitar uma interpretação falso-negativa, manuseio os tubos com cuidado quando estiverem mornos, para que a gelatina liquefeita permaneça na superfície do tubo.

Embalagem

Gelatina Nutriente	**N° Código**	**7471A**	**500 g**
		7471B	**2 kg**
		7471C	**10 kg**

Referências

1. **Isenberg, H. D. (ed.).** 1994. Clinical microbiology procedures handbook, Sup. 1. American Society for Microbiology, Washington, D.C.
2. **Ewing, W. H.** 1986. Edwards and Ewing's identification of *Enterobacteriaceae*, 4th ed. Elsevier Science Publishing Co. Inc. New York, NY.
3. **Murray, P. R., E. J. Baron, M. A. Pfaller, F. C. Tenover, and R. H. Yolken (eds.).** 1995. Manual of clinical microbiology, 6th ed. American Society for Microbiology, Washington, D.C.
4. **Association of Official Analytical Chemists.** 1995. Bacteriological analytical manual, 8th ed. AOAC International, Gaithersburg, MD.

Informação Técnica

Contate a Neogen do Brasil para Serviços Técnicos ou questões envolvendo a preparação ou desempenho do meio de cultura desidratado no telefone 19.3935-3727.

Contate a Acumedia Manufacturers, Inc. para Serviços Técnicos ou questões envolvendo a preparação ou desempenho do meio de cultura desidratado no telefone +1 (517)372-9200 ou fax +1 (517)372-2006.

NEOGEN CORPORATION
620 Lesher Place, Lansing MI 48912
517/372-9200 • 800/783-3212 • fax: 800/875-8563
neogen-info@neogen.com • www.neogen.com