

 **Mast Group Ltd.**
Mast House, Derby Road, Bootle
Liverpool, Merseyside, L20 1EA
United Kingdom
Tel: + 44 (0) 151 472 1444
Fax: + 44 (0) 151 944 1332
email: sales@mastgrp.com
Web: www.mastgrp.com

Mast Diagnostica GmbH
Feldstrasse 20
DE-23858 Reinfeld
Germany
Tel: + 49 (0) 4533 2007 0
Fax: + 49 (0) 4533 2007 68
email: mast@mast-diagnostica.de
Web: www.mastgrp.com

Mast Diagnostic
12 rue Jean-Jacques Mention
CS91106, 80011 Amiens, CEDEX 1
France
Tél: + 33 (0) 3 22 80 80 67
Fax: + 33 (0) 3 22 80 99 22
email: info@mast-diagnostic.fr
Web: www.mastgrp.com



Extracto de levaduras - Especial

RM71. Autolisado de levadura con elevado contenido vitamínico.

Contenido: Véase la etiqueta del envase.

Conservación y periodo de validez

Todos los contenedores de medios de cultivo deshidratados deben permanecer herméticamente cerrados y almacenados en un lugar seco a 10 a 25°C hasta la fecha de caducidad indicada en la etiqueta del envase.

Precauciones

Sólo para uso diagnóstico *in vitro*. Cumpla las precauciones de riesgo y las técnicas asepticas aprobadas. Sólo debe ser utilizado por personal de laboratorio adecuadamente preparado y cualificado. Esterilice todos los productos de desecho que supongan un peligro biológico antes de desecharlos. Consulte la ficha de seguridad del producto (disponible mediante pedido o a través de la página web de MAST).

Material necesario pero no suministrado

Suministros y equipos microbiológicos convencionales como asas, medios enriquecidos selectivos de MAST, torundas, aplicadores, incineradores e incubadores, etc., así como reactivos y aditivos serológicos y bioquímicos, como la sangre.

Descripción

El extracto de levaduras-especial Mast es un autolisado de *Saccharomyces cerevisiae*. La levadura se hace crecer de manera específica para este propósito y el extracto no es un producto secundario de otras levaduras. Las células de levadura no son hidrolizadas por ácidos o productos químicos, sino autolisadas por enzimas naturales de levaduras.

El extracto producido por este método tiene un elevado contenido de proteínas y aminoácidos libremente disponibles. Además, es una fuente rica de las importantes vitaminas del complejo B.

Procedimiento

El extracto de levadura – especial MAST debe añadirse a la concentración adecuada a los medios de cultivo con ingredientes añadidos, por ejemplo, extractos de carne y agar, conforme a lo especificado en la formulación que se vaya a preparar.

Control de calidad

Compruebe si hay signos de deterioro. El control de calidad debe realizarse al menos con un microorganismo para demostrar el rendimiento esperado. No utilice el producto si el resultado obtenido con este microorganismo de control es incorrecto. En la lista siguiente se ilustra un conjunto de cepas de control de rendimiento que el usuario final puede obtener con facilidad.

Microorganismos de prueba	Resultado
<i>Escherichia coli</i> ATCC®25922	Crecimiento*
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC®25923	Crecimiento*
<i>Streptococcus pneumoniae</i> ATCC®6305	Crecimiento*

*Disolución estéril al 2% *p/v* de extracto de levadura – especial Mast con cloruro sódico al 0,5% *p/v*.

Referencias bibliográficas

Bibliografía disponible a petición.