

 **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



Yeast Extract - Special

RM71. Un autolisato di lieviti con un elevato contenuto in vitamine.

Contenuto: Cfr. etichetta della confezione.

Conservazione e validità

Tutti i contenitori terreni di coltura disidratati dovrebbero essere tenuti ben chiusi e conservati in un luogo asciutto a 10 a 25°C fino alla data di scadenza indicata sull'etichetta della confezione.

Precauzioni

Esclusivamente per uso diagnostico *in vitro*. Rispettare le precauzioni di sicurezza ed impiegare tecniche asettiche. Deve essere utilizzato solo da personale di laboratorio opportunamente addestrato e qualificato. Prima dell'eliminazione, sterilizzare tutti i materiali biologici pericolosi. Consultare la Scheda di Sicurezza del prodotto (disponibile a richiesta o sul sito web MAST).

Materiali richiesti ma non forniti

Attrezzature e prodotti per analisi microbiologiche di base, per esempio: anse, supplementi selettivi MAST, tamponi, bastoncini per applicazione, inceneritori e termostati, ecc., come pure reagenti per indagini sierologiche e biochimiche, e additivi (per es.: sangue).

Descrizione

Mast Yeast Extract-Special è un autolisato di *Saccharomyces cerevisiae*. Il lievito è appositamente coltivato a tale scopo e l'estratto non è un sottoprodotto di altri lieviti. Le cellule di lievito non sono idrolizzate con acidi o sostanze chimiche ma autolizzate con enzimi di lievito naturali.

L'estratto così prodotto ha un elevato contenuto proteico e contiene aminoacidi liberamente disponibili. È altresì una ricca fonte di importanti vitamine del gruppo B.

Procedimento

MAST Yeast Extract-Special, nella corretta concentrazione, dovrà essere addizionato a terreni di coltura contenenti ulteriori ingredienti, per es. estratti di carne, agar e peptoni, come da formulazione desiderata.

Controllo qualità

Verificare la presenza di eventuali segni di deterioramento. Il controllo di qualità deve essere effettuato utilizzando almeno un microrganismo che mostri una reazione positiva per evidenziare il rendimento atteso. Non utilizzare il prodotto se la reazione ottenuta con il microrganismo di controllo non è corretta. Di seguito sono elencati alcuni ceppi, abitualmente impiegati per il controllo del rendimento, facilmente reperibili dall'utente finale.

Microrganismo	Risultato
<i>Escherichia coli</i> ATCC® 25922	Crescita*
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC® 25923	Crescita*
<i>Streptococcus pneumoniae</i> ATCC® 6305	Crescita*

*Soluzione sterile 2% p/v di MAST Yeast Extract-Special, con 0,5% p/v di cloruro di sodio.

Bibliografia

La pertinente bibliografia è disponibile su richiesta.