

MEIO DE ÁGAR-LEITE

O meio de ágar-leite é utilizado na seleção de microrganismos produtores de proteases.

PROCEDIMENTO (Para 100 mL)

1. Por um lado, dissolver 2 g de leite em pó desnatado em 10 mL de água destilada.
2. Por outro, preparar uma suspensão de 1,3 g de ágar em 90 mL de meio nutriente (caldo de carne). Esquentar até dissolver o ágar.
3. Esterilizar em recipientes separados o leite e o meio de carne.
4. Deixar esfriar a uma temperatura de 60⁰ C, aproximadamente.
5. Misturar o leite e o meio de carne.
6. Distribuir em placas de Petri previamente esterilizadas.

Observações:

- É inútil misturar o leite e o meio de carne antes de esterilizar. O desastre é garantido, porque o leite coagula.
- 100 mL de meio permitem preparar entre 5 e 8 placas de Petri de 9 cm de diâmetro, dependendo do operador.