PROMAIZ	DETERMINACION DE HONGOS Y LEVADURAS POR RECUENTO TOTAL EN PLACA	Código : MM-PM-008 Revisión : 000 Fecha : 06/04/2015 Página : 1 de 3
Elaborado por: C.Ramírez	Revisado por: A.Greig	Aprobado por: M.Garcia

REVISIONES DEL DOCUMENTO			
Nro. Revisión	**Fecha**	**Motivo de la Revisión**	**Páginas Revisadas/Modificadas**
000	06/04/2015	Original	Todas

DOCUMENTO CONTROLADO
COPIA : ORIGINAL

Elaborado por: Carolina Ramírez	**Revisado por:** Anthony Greig	**Aprobado por:** Marta Garcia
Fecha elaboración: 02/04/2015	**Fecha de revisión:** 02/04/2015	**Fecha de aprobación:** 06/04/2015
Firma:	**Firma:**	**Firma:**

1. PRINCIPIO

La metodología se basa en la utilización de un medio que contiene hidratos de carbono y la infusión de patatas, que favorecen el crecimiento de levadura y hongos, en tanto, que por el bajo valor de pH, la flora bacteriana de acompañamiento, resulta parcialmente inhibida en su desarrollo.

2. ALCANCE

El método es aplicable a los almidones, jarabes de maíz y materias primas.

3. MATERIALES Y EQUIPOS

- Estufa cultivo 30°C.
- Balanza semi-analítica.
- Campana Flujo laminar.
- Mechero Bunsen.
- Contador de colonias.
- Placas Petri estériles.
- Pipetas 1 mL estériles.
- Pipetas 10 mL estériles.
- Frascos o bolsas estériles.
- Cucharas estériles.

4. MEDIOS DE CULTIVO Y REACTIVOS

- Agar Potato Dextrosa
- Ácido tartárico al 10%

5. PROCEDIMIENTO

- Pesar 10 g de muestra, directamente en matraz que contenga 90 mL de solución peptonada tamponada estéril y homogeneizar (dilución 10-1).
- Pipetear 1 mL de la dilución 10-1 y transferir a placa Petri estéril identificada previamente.
- Adicionar en cada placa 15 mL de Agar Potato Dextrosa acidificado temperatura de 45 °C.
- Homogeneizar con movimientos rotatorios.
- Dejar solidificar.
- Incubar en estufa de cultivo a 25°C ± 3.0 °C por 72 horas.

Nota: Por cada 100 mL de agar adicionar 1 mL de ácido tartárico al 10%

6. RESULTADOS

Hongos y Levaduras UFC/g = Número colonias x dilución.

7. REFERENCIAS

- American Public Health Association (1978) Standard Methods for the examination of Dairy Products 14 Th edition APHA, Inc. Washington D.C.
- PHLS Standard Methods for the Microbial Examination of Food AND Dairy Samples (1999).