

Aula Prática

- Controle e isolamento de microrganismos em alimentos

Experimento

Controle e isolamento
de microrganismos
em alimentos

Controle e isolamento de microrganismos em alimentos

Tratado

Colocar parte do alimento no interior do erlenmeyer **contendo hipoclorito de sódio (0,96%)***



Agitar e esperar 5 min



Com o auxílio de uma pinça flambada **colocar o alimento em uma placa de Petri (meio de BDA)**

Controle

Não colocar o alimento em contato com o **hipoclorito de sódio**



Com o auxílio de uma pinça flambada **colocar o alimento em uma placa de Petri (meio de BDA)**

Incubar a temperatura ambiente e observar na próxima aula

* Desinfetante para hortifrutícolas