

Aula Prática

- Isolamento de microrganismos do ar
- Controle e isolamento de microrganismos em alimentos

EXPERIMENTO

Isolamento de microrganismos do ar

EXPERIMENTO - Isolamento de microrganismos do ar

1) Ar sem movimentação

Abrir uma placa com meio BDA durante 1 min

2) Ar com movimentação (ligar ar condicionado)

Abrir uma placa com meio BDA durante 1 min



Incubar as placas até a próxima aula



Contar o número de colônias fúngicas e bacterianas

BDA = batata-dextrose-ágar (meio para fungos)

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

