

Ficha Técnica

Nome da Análise:	Teste de esterilidade por estriamento direto
Número do Método:	LIBR 183.
Escopo de Aplicação:	O método se aplica a produtos com baixo teor de ácido, ácidos e acidificados. Isso inclui produtos embalados assepticamente, bem como produtos retortados (ou seja, culinária e laticínios).
Descrição:	O crescimento de microrganismos vegetativos e esporos dependerá do seu tipo e das características do produto, bem como das condições de temperatura durante a pré-incubação e distribuição do produto. Por exemplo, os esporos termofílicos sobreviventes não afetarão a esterilidade comercial se os produtos forem comercializados em condições climáticas moderadas. Produtos ácidos e acidificados são geralmente tratados termicamente em temperaturas mais baixas e, portanto, ainda podem conter esporos mesofílicos e / ou termofílicos, que podem sobreviver ao tratamento térmico, mas não necessariamente deterioram o produto.
Quantidade de Amostra:	25g e para os produtos fluidos e viscosos nenhuma preparação adicional é necessária além da mistura do recipiente.
Método de Referência:	Não existe um método de referência internacionalmente aceito para teste de esterilidade por estriamento direto.
Plataforma Analítica:	Método de cultura.
Informações especiais:	O crescimento de colônias em apenas uma linha requer confirmação após avaliação (incluindo justificativa e razões documentadas).

Analito	Unidade de Medida	Limite de Quantificação
Resultado do Teste de Esterilidade	Estéril / Deteriorado	Entre 2 e 2,5 log ₁₀ UFC/mL