

1.4 Besiyerlerinin Muhafazası

Hazırlanan besiyerleri buzdolabında $5\pm 3^{\circ}\text{C}$ sıcaklıkta muhafaza edilmelidir ve ışıktan korunmalıdırlar. Yüksek safra tuzu içeren besiyerleri tercihen 10°C ve 15°C arasında muhafaza edilmelidir. Kullanıma hazır besiyerleri muhafazasında üreticiden sağlanan muhafaza koşulları ve sürelerine uyulmalıdır. Petri kutularına dökülen agarlı besiyerleri katılaştıktan sonra hemen kullanılmayacaklar ise oda sıcaklığında bekletilmeden buzdolabına yerleştirilmelidir. Petrideki besiyerlerinin kapaklı plastik kutular içinde muhafazası önerilmektedir. Kondenzasyonu önlemek için plastik kutulara yerleştirmeden önce petri kutuları soğutulmalıdır.

Besiyerlerinin muhafaza sürelerini besiyeri içeriği, muhafaza için kullanılan kabın özellikleri ve muhafaza koşulları belirlemektedir. Egg yolk gibi muhafaza süresini kısaltan bileşenlerin ilavesi, petrideki besiyerlerinin kalınlıklarının düşük olması, tüp ve şişelerin kapaklarının yeterince sıkı kapatılmaması gibi faktörler besiyerlerinin muhafaza sürelerini kısıtlamaktadır. Genel olarak petri kutularındaki besiyerlerinin 2-4 haftadan, tüp ve şişelerdeki besiyerlerinin ise 3-6 aydan uzun süre muhafaza edilmeleri önerilmemektedir. Besiyerlerinin muhafaza sürelerini etkileyen birçok faktör olması nedeni ile kimyasal olarak reaktif veya hassas bileşenler içeren agarlı besiyerleri tekrar eritmek üzere muhafaza edilmemelidirler.

Besiyerlerinin muhafaza sürelerinin validasyonu yapılmalıdır. Belirlenen muhafaza süreleri sonunda besiyerleri beklenen kalite kontrol kriterlerini sağlayabilmelidir.

Muhafaza süresi içinde renk değişimi, dehidrasyon veya mikrobiyolojik gelişme gözlenen besiyeri partileri kullanılmamalıdır.