



GELOSE LACTOSEE au BROMO-CRESOL POURPRE

PRINCIPE

La gélose lactosée au B.C.P. est un milieu différentiel permettant d'orienter l'identification des *Enterobacteriaceae* fermentant ou pas le lactose.

FORMULE

Ingrédients en grammes pour un litre d'eau distillée ou déminéralisée.

Peptone	5,00
Extrait de viande de bœuf	3,00
Lactose	10,00
Bromocrésol pourpre	0,025
Agar	13,00

pH final à 25°C : 6,8 ± 0,2

CONSERVATION

Le milieu en flacons ou boîtes se conserve à l'obscurité entre 15 et 25°C jusqu'à la date d'expiration indiquée sur l'emballage.

UTILISATION

Se conformer aux protocoles en vigueur.

Ne pas incuber plus de 24 heures pour éviter une diffusion de la couleur dans toute la gélose.

Les colonies de souches fermentant le lactose sont jaunes, celles ne fermentant pas le lactose sont bleues.

CONTROLE DE QUALITE

	Souche ATCC®	Croissance en 24 heures à 35-37°C	Couleur des colonies
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bonne	Jaune
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bonne	Jaune
<i>Salmonella typhi</i>	19430	Bonne	Bleue

BIBLIOGRAPHIE

1. ISO 21528-1. 2004. Microbiologie des aliments - Méthodes horizontales pour la recherche et le dénombrement des *Enterobacteriaceae* - Partie 1 : recherche et dénombrement à l'aide de la technique NPP avec pré-enrichissement.
2. ISO 21528-2. 2004. Microbiologie des aliments - Méthodes horizontales pour la recherche et le dénombrement des *Enterobacteriaceae* - Partie 2 : méthode par comptage des colonies.

PRESENTATION

Code	Description
31035	10 flacons de 100 ml
33035	10 flacons de 200 ml
10035	10 boîtes de 90 mm
80035	500 g
	Autre présentation : nous consulter