



MILIEU POUR LA CONSERVATION DES SOUCHES

PRINCIPE

Le Milieu pour la Conservation des Souches est recommandé pour la conservation des micro-organismes peu exigeants comme les *Enterobacteriaceae*, *Pseudomonaceae*, *Staphylococci* et *Vibrionaceae*.

FORMULE

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

Peptone	10,00
Extrait de viande	5,00
Chlorure de sodium	5,00
Agar	10,00

pH final à 25°C : 7,3 ± 0,2

CONSERVATION

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

UTILISATION

Se conformer aux protocoles en vigueur.

D'une façon générale le protocole suivant peut être réalisé.

Prélever une culture bien isolée sur gélose nutritive, TSA ou au sang avec une anse de platine et effectuer une ou plusieurs piqûres centrales. Pour les bactéries aérobies strictes, un ensemencement en surface convient mieux.

Incuber au maximum 24 heures entre 20 et 37°C selon l'espèce à conserver.

Les souches se conservent environ 5 ans dans les tubes bouchés, conservés entre 15 et 25° à l'abri de la lumière.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Ne jamais repiquer directement à partir d'un milieu inhibiteur, chargé en sucre ou sélectif.

Eviter les variations de températures pendant le stockage.

CONTROLE DE QUALITE

	Souche ATCC®	Croissance en 24 heures à 35-37°C
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bonne
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bonne
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	27853	Bonne

BIBLIOGRAPHIE

1. NF U47-100. 2007. Méthodes d'analyse en santé animale - Recherche par l'isolement et identification de tout sérovar ou de sérovar(s) spécifié(s) de salmonelles dans l'environnement des productions animales

PRESENTATION

Code	Description
28097	100 tubes de 2,5 ml Autre présentation : nous consulter