



GELOSE POUR DENOMBREMENT DANS LES VIANDES

PRINCIPE

Cette gélose est recommandée pour le dénombrement des microorganismes dans les viandes et les denrées alimentaires.

FORMULE

Ingédients en grammes pour 1 litre d'eau distillée ou déminéralisée.

Peptone	15,00	Glucose	1,00
Extrait de levure	5,00	Pourpre de bromocrésol	0,02
Extrait de viande	3,00	Agar	15,00

pH final à 25°C : $7,0 \pm 0,2$

CONSERVATION

Le milieu en flacons se conserve entre 2 et 8°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 appliqué :

1. Introduire dans des boîtes de Pétri stérile, 1 ml du produit à examiner et de ces dilutions décimales.
2. Ajouter dans les 15 minutes, dans chaque boîte, 15 ml de gélose, mélanger soigneusement et laisser solidifier. Ajouter une double couche de 4 ml de gélose à la surface.
3. Incuber 24 heures à 30, 35 ou 37°C, selon le protocole.
4. Compter les colonies.

CONTROLE DE QUALITE

	Souche ATCC®	Croissance en 18-24 heures à 35-37°C
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Bonne à excellente
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bonne à excellente

PRESENTATION

Code	Description
31103	10 flacons de 100 ml
33103	10 flacons de 200 ml
	Autre présentation : nous consulter