



GELOSE DESOXYCHOLATE à 0,5 ‰

PRINCIPE

La gélose Désoxycholate à 0,5 ‰ est un milieu sélectif des entérobactéries. Son utilisation est recommandée par la numération des coliformes dans l'eau, les produits laitiers et alimentaires.

FORMULE

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

Peptone	10,00
Lactose	10,00
Chlorure de sodium	5,00
Citrate de sodium	2,00
Désoxycholate de sodium	0,50
Rouge neutre	0,03
Agar	15,00

pH final à 25°C : 7,1 ± 0,2

CONSERVATION

Le milieu en flacons se conserve à l'obscurité entre 2 et 8°C jusqu'à la date d'expiration indiquée sur l'emballage.

UTILISATION

Se conformer aux protocoles en vigueur.

Inoculer les boîtes dans la masse ou en surface par stries ou avec un étaleur. Une seconde couche de milieu peut être ajoutée pour éviter un envahissement de la surface

Incuber les boîtesensemencées pendant 18 à 24 heures à 37°C. Ne pas prolonger l'incubation.

Les colonies lactose positif sont roses et entourées d'une zone de précipitation biliaire. Les colonies lactose négatif sont incolores.

CONTROLE DE QUALITE

	Souche ATCC®	Croissance en 24 heures à 35-37°C	Couleur des colonies
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Inhibée	-
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bonne à excellente	Rose avec précipité
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bonne à excellente	Incolore
<i>Bacillus subtilis</i>	6633	Inhibée	-

BIBLIOGRAPHIE

1. Eaton, A.D., L.S. Clesceri, and A.E. Greenberg (ed.). 1995. Standard methods for the examination of water and wastewater, 19th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
2. Marshall, R.T. (ed.). 1992. Standard methods for the microbiological examination of dairy products, 16th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
3. Méthodes d'analyses des laits pasteurisés. Arrêté du 3 janvier 1985 paru au Journal Officiel du 17 février 1985.

PRESENTATION

Code	Description
31115	10 flacons de 100 ml
33115	10 flacons de 200 ml
80115	500 g

Autre présentation : nous consulter