



GELOSE MRS

PRINCIPE

La gélose MRS (deMan, Rogosa, Sharpe) est utilisée pour la culture des *Lactobacillus*. La sélectivité du milieu est uniquement assurée par son pH. Le milieu acidifié à pH 5,4 permet de dénombrer *Lactobacillus bulgaricus* dans les yaourts et à pH 5,7, le dénombrement des bactéries lactiques mésophiles. Il est conseillé d'employer un milieu plus sélectif pour des prélèvements fortement contaminés.

FORMULE

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

Peptone	10,00	Acétate de sodium	5,00
Extrait de viande	10,00	Sulfate de magnésium	0,10
Extrait de levure	5,00	Sulfate de manganèse	0,05
Glucose	20,00	Phosphate disodique	2,00
Polysorbate 80	1,00	Agar	15,00
Citrate d'ammonium	2,00		

pH final à 25°C : 6.5 ± 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 : Introduire dans des boîtes de Petri stérile, 1 ml du produit à examiner et de ces dilutions décimales.

Ajouter dans les 15 minutes, dans chaque boîte, 15 ml de gélose MRS et laisser solidifier.

Eventuellement ajouter une double couche de gélose MRS à la surface pour éviter son dessèchement.

Incuber 3 jours à 25°C ou 2 jours à 37°C, selon le type de flore recherchée, sous atmosphère à 5% de CO₂.

La gélose MRS peut être modifiée (pH acide, pH acide + acide sorbique, pH neutre) et/ou additionnée de différents suppléments selon la flore recherchée.

CONTROLE DE QUALITE

	Souche ATCC®	Croissance en 3 jours à 37°C sous atmosphère à 5% de CO ₂
<i>Lactobacillus fermentum</i>	9338	Bonne
<i>Lactobacillus lactis</i>	19435	Bonne
<i>Lactobacillus acidophilus</i>	4536	Bonne

BIBLIOGRAPHIE

1. DeMan, Rogosa and Sharpe. 1960. A medium for the cultivation of *Lactobacilli*. Journal of Applied Bacteriology. **23**:130-135.
2. ISO 15214. 1998. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour le dénombrement des bactéries lactiques mésophiles - Technique par comptage des colonies à 30 degrés Celsius.
3. FIL-IDF. 146. 2003. Yaourt. Identification des microorganismes caractéristiques.
4. ISO 9232. 2003. Yaourt - Identification des micro-organismes caractéristiques (*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*).
5. ISO 20128 / IDF 192. Mai 2006. Produits laitiers. Dénombrement de *Lactobacillus acidophilus* présomptifs sur un milieu sélectif. Technique de comptage des colonies à 37 °C.
6. NF EN 15785. 2009. Aliments des animaux. Isolement et dénombrement du *Bifidobacterium* spp.

7. NF EN 15786. 2009. Aliments des animaux. Isolement et dénombrement du *Pediococcus* spp.
8. NF EN 15787. 2009. Aliments des animaux. Isolement et dénombrement du *Lactobacillus* spp.

PRESENTATION

Code	Description
31275	10 flacons de 100 ml - gélose MRS pH 6,5
33275	10 flacons de 200 ml - gélose MRS pH 6,5
31280	10 flacons de 100 ml - gélose MRS pH 5,4
31282	10 flacons de 100 ml - gélose MRS pH 5,7
31285	10 flacons de 100 ml - gélose MRS pH 7,0
80275	500 g Autre présentation : nous consulter