



GELOSE NUTRITIVE à 2,8 % (ISO)

PRINCIPE

La Gélose Nutritive est un milieu largement utilisé pour la culture des micro-organismes peu exigeants. Elle est recommandée dans de nombreuses méthodes standardisées d'analyses des aliments, des laitages, de l'eau et d'autres produits.

FORMULE

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

Peptone	5,00
Extrait de viande de bœuf	3,00
Chlorure de sodium	5,00
Agar	15,00

pH final à 25°C : 7,3 ± 0,2

CONSERVATION

Le milieu en flacons et tubes se conserve entre 15 et 25°C jusqu'à la date d'expiration indiquée sur l'emballage. Le milieu en boîtes se conserve entre 2 et 8°C jusqu'à la date d'expiration indiquée sur l'emballage.

EQUIVALENCE

Ce milieu est conforme à la formulation de la Gélose Nutritive décrite dans les normes ISO 21528 1 et 2.

UTILISATION

Se conformer aux protocoles en vigueur.

CONTROLE DE QUALITE

Selon ISO 11133-1/2, inoculum : 10-10² CFU/ml (productivité), incubation : 30 ou 37°C pendant 24 heures

Souche de contrôle	Référence	Croissance en 24 heures à 37°C
<i>Escherichia coli</i>	ATCC® 25922	Bonne
<i>Salmonella typhimurium</i>	ATCC® 14028	Bonne
		Croissance en 24 heures à 30°C
<i>Yersinia enterocolitica</i>	ATCC® 9610	Bonne

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.
3. ISO/TS 11133-2. 2009. Microbiologie des aliments. Guide pour la préparation et la production des milieux de culture.

PRESENTATION

Code	Description
31305	10 flacons de 100 ml
33305	10 flacons de 200 ml
21305	100 tubes pente

10305	10 boîtes de 90 mm
12305	10 boîtes contact
80305	500 g
	Autre présentation : nous consulter