



GELOSE NUTRITIVE à 2,3 %

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 de gélatine	5,00
Extrait de viande de bœuf	3,00
Agar	15,00

pH final à 25°C : 6,8 ± 0,2

CONSERVATION

Le milieu déshydraté se conserve entre 2 et 30°C jusqu'à la date d'expiration indiquée sur l'emballage.

UTILISATION

Se conformer aux protocoles en vigueur.

CONTROLE DE QUALITE

Selon ISO 11133-1/2, inoculum : 10-10² CFU/ml (productivité), incubation : 37°C pendant 18 à 24 heures

Souche de contrôle	Référence	Croissance en 24 heures à 37°C
<i>Staphylococcus aureus</i>	ATCC® 25923	Bonne
<i>Escherichia coli</i>	ATCC® 25922	Bonne
<i>Salmonella typhimurium</i>	ATCC® 14028	Bonne
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ATCC® 27853	Bonne
<i>Streptococcus pyogenes</i>	ATCC® 19615	Bonne

BIBLIOGRAPHIE

1. American Public Health Association. 1917. Standard methods of water analysis, 3rd ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
2. Eaton, A. D., L. S. Clesceri, and A. E. Greenberg (eds.). 1995. Standard methods for the examination of water and wastewater, 19th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
3. Marshall, R. T. (ed.). 1993. Standard methods for the microbiological examination of dairy products, 16th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
4. Association of Official Analytical Chemists. 1995. Official methods of analysis of AOAC International, 16th ed. AOAC International, Arlington, VA.
5. Vanderzant, C., and D. F. Splittstoesser (eds.). 1992. Compendium of methods for the microbiological examination of foods, 3rd ed. American Public Health Association, Washington, D.C.

PRESENTATION

Code	Description
80307	500 g Autre présentation : nous consulter