



GELOSE GLUCOSE TRYPTONE

PRINCIPE

La Gélose Glucose Tryptone est un milieu développé en association avec la National Cannery Association pour la recherche des *Bacillus*, et plus largement des espèces « flat sour » et des germes mésophiles dans les aliments et les additifs sucrés.

FORMULE

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

Tryptone	10,00
Glucose	5,00
Pourpre de bromocrésol	0,04
Agar	15,00

pH final à 25°C : 6,7 ± 0,2

CONSERVATION

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

PREPARATION

Pour le milieu déshydraté :

1. Dissoudre 30 grammes dans 1 litre d'eau pure.
2. Chauffer sous agitation fréquente et laisser bouillir 1 minute pour dissoudre complètement la suspension.
3. Répartir en tubes ou flacons.
4. Autoclaver 15 minutes à 121°C.

Pour le milieu en tubes ou flacons :

1. Liquéfier le milieu à 100°C au bain-marie.
2. Bien mélanger, laisser refroidir à 45-47°C. Bien homogénéiser.
3. Répartir immédiatement en boîtes de Petri et laisser solidifier sur une surface froide.

UTILISATION

Se conformer aux protocoles en vigueur. D'une façon générale, un des protocoles suivant peut être appliqué :

Inoculer les boîtes dans la masse ou en surface par stries ou avec un étaleur.

Pour la recherche des spores, chauffer le milieu contenant l'échantillon pendant 30 minutes à 80°C minimum, refroidir vers 45-50°C et couler en boîtes.

Pour la recherche des germes thermophiles, incuber les boîtesensemencées pendant 36 à 48 heures à 55°C sous atmosphère humide pour éviter la déshydratation de la gélose. Les colonies « flat sour » sont jaunes, généralement entourées d'un halo jaune.

Pour la recherche des germes mésophiles, incuber les boîtesensemencées pendant 3 jours à 30°C.

CONTROLE DE QUALITE

	Souche ATCC®	Croissance en 48 heures à 55°C
<i>Bacillus subtilis</i>	6633	Bonne, pas de virage du milieu
<i>Bacillus coagulans</i>	7050	Bonne, virage au jaune du milieu

BIBLIOGRAPHIE

1. National Canners Association. 1968. Laboratory Manual for Food Canners and Processors. Vol. 1:13.
2. Downes, F.P. & K. Ito. 2001. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 4th ed. APHA. Washington DC. USA.
3. Horwitz, W. 2000. Official Methods of Analysis. AOAC International. Gaithersburg. MD. USA.
4. Marshall, R.T. (ed.). 1992. Standard methods for the microbiological examination of dairy products, 16th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
5. Vanderzant, C., and D.F. Splittstoesser (ed.). 1992. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 3rd ed. American Public Health Association, Washington, D.C

PRESENTATION

Code	Description
31122	10 flacons de 100 ml
80122	500 g
	Autre présentation : nous consulter