



GELOSE DG18

PRINCIPE

La gélose DG 18 est recommandée pour la recherche et la numération des levures et moisissures dans les produits secs (a_w inférieur ou égale à 0,95).

FORMULE

Ingrédients en grammes pour un litre d'eau pure.

Tryptone	5,00
Glucose	10,00
Sulfate de magnésium, 7H ₂ O	0,50
Phosphate monopotassique	1,00
Dichloran (dichloro-2,6-nitro-aniline)	0,002
Chloramphénicol	0,10
Agar	15,00

Le milieu en flacon contient en plus :

Glycérol	220,00
----------	--------

pH final à 25°C : $5,6 \pm 0,2$

CONSERVATION

Flacons: 2 - 8°C à l'obscurité

Base déshydratée : 2 - 30°C

La date d'expiration est indiquée sur l'emballage.

PREPARATION

Pour le milieu déshydraté :

1. Dissoudre 31,6 grammes dans 1 litre d'eau pure.
2. Ajouter 220 g de glycérol.
3. Chauffer sous agitation fréquente et laisser bouillir 1 minute pour dissoudre complètement la suspension.
4. Répartir en tubes ou flacons.
5. Autoclaver 15 minutes à 121°C. **NE PAS SURCHAUFFER.**

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.
3. Répartir en boîtes de Petri et laisser solidifier sur une surface froide.

UTILISATION

Se conformer aux protocoles en vigueur. D'une façon générale, le protocole suivant peut être utilisé :

1. Faire fondre la gélose au bain-marie et la maintenir vers 45-50°C.
2. Pipeter 1 ml du produit à analyser ou de ses dilutions décimales dans des boîtes de pétri stériles.
3. Couler 15 ml de milieu et bien homogénéiser.
4. Incuber 5 jours à 25°C en atmosphère aérobie et humide.
5. Compter les colonies.

Pour une simple recherche, les boîtes peuvent être ensemencées en surface.

CONTROLE DE QUALITE

Selon ISO 11133, suspension à 10^{-10} - 10^2 CFU/ml (productivité) et 10^3 - 10^4 CFU/ml (sélectivité), milieu de référence Sabouraud Dextrose Agar (SDA), incubation 5 jours à $25 \pm 1^\circ\text{C}$.

	Souche ATCC®	
<i>Aspergillus brasiliensis</i>	16404	Bonne, $P_R \geq 0.50$, colonies caractéristiques
<i>Mucor racemosus</i>	42647	Bonne, $P_R \geq 0.50$, colonies caractéristiques
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	9763	Bonne, $P_R \geq 0.50$, colonies caractéristiques
<i>Escherichia coli</i>	25922	Croissance nulle

CONTROLE DE QUALITE

1. Hocking, A.D., and Pitt, J.I. 1980. Dichloran-glycerol medium for enumeration of xerophilic fungi from low moisture foods. Appl. Environ. Microbiol., **39**:488-492.
2. NF V 08-036. 2003. Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et moisissures se développant sur un milieu à faible a_w .
3. ISO/TS 11133:2014. Microbiologie des aliments, des aliments pour animaux et de l'eau - Préparation, production, stockage et essais de performance des milieux de culture.
4. ISO 21527-2. 2008. Microbiologie des Aliments. Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et des moisissures – Partie 2 : Technique par comptage des colonies dans les produits à activité d'eau inférieure ou égale à 0,95.

PRESENTATION

Code	Description
31979	10 flacons de 100 ml
80979	500 g
	Autre présentation : nous consulter