

Principe

Milieu de culture solide à usage général, selon les normes ISO et APHA.

Formule * en g/L

| | |
|-------------------------|-------|
| Peptone | 5.00 |
| Extrait de viande | 3.00 |
| Agar | 15.00 |

pH final 7.0 ± 0.2 à 25 °C

*Ajuster et/ou compléter au besoin pour répondre aux critères de performance

Préparation

Mettre en suspension 23 g de poudre dans 1 L d'eau distillée et porter à ébullition. Répartir dans des récipients appropriés et stériliser à l'autoclave à 121 ° C pendant 15 minutes.

Description

La gélose Nutritive est un milieu d'infusion de viande classique. C'est un milieu très simple qui peut être utilisé comme milieu de culture de routine ou comme base nutritive à laquelle des facteurs de croissance peuvent être ajoutés si nécessaire. Ce milieu dont le pH est ajusté à 8,0 ± 0,2 est recommandé pour une utilisation comme milieu de test H dans le chapitre sur le dosage des antibiotiques de la Pharmacopée européenne 6.0.

Utilisation

Inoculer selon le but final, les échantillons et les méthodes validées (pharmacopées et ISO).

Contrôle qualité

Température d'incubation: 30 °C ± 1.0

Temps d'incubation: 24 ± 2 h

Inoculum: Gamme d'utilisation 100 ± 20 UFC. min. 50 UFC (productivité) selon l'ISO 11133: 2014 / Amd 1: 2018. Ensemencement en spirale.

| Micro-organismes | Croissance | Remarques |
|---|---------------------|-----------|
| <i>Escherichia coli</i> ATCC® 8739 | Productivité > 0.70 | - |
| <i>Salmonella enteritidis</i> ATCC® 13076 | Productivité > 0.70 | - |
| <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC® 25923 | Productivité > 0.70 | - |
| <i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028 | Productivité > 0.70 | - |
| <i>Bacillus subtilis</i> ATCC® 6633 | Productivité > 0.70 | - |
| <i>Yersinia enterocolitica</i> ATCC® 9610 | Productivité > 0.70 | - |

Références

- . ATLAS, R.M., L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press, Inc. London
- . EUROPEAN PHARMACOPOEIA 6.3 (2009) § 2.7.2 Microbiological Assay of Antibiotics (pg 3940). EDQM. Council of Europe. Strasbourg.
- . ISO Standard 6579-1 (2017) Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des Salmonella - Partie 1: Recherche des Salmonella spp.
- . ISO 6785 Standard (2001). Lait et produits laitiers - Recherche de Salmonella spp.
- . ISO 10273 Standard (1994) Microbiologie - Directives générales pour la recherche de Yersinia enterocolitica présumées pathogènes.
- . ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiologie des aliments, des aliments pour animaux et de l'eau - Préparation, production, stockage et essais de performance des milieux de culture.

Conservation

Pour usage professionnel uniquement. À conserver fermé, loin de la lumière, dans un endroit frais et sec (+4°C à 30°C).