



Egalement nommé

Gélose extrait de levure au chloramphénicol

Principe

Milieu solide et sélectif pour l'isolement et le dénombrement des levures et moisissures dans le lait et les produits laitiers, selon la norme ISO 7954 et FIL-IDF 94B.

Formule * en g/L

Dextrose.....	20.0
Extrait de levure.....	5.0
Chloramphenicol.....	0.1
Agar	15.0

pH final 6.6 ±0.2 à 25 °C

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

Préparation

Suspendre 40 g de poudre dans 1 L d'eau distillée et laisser tremper. Porter à ébullition et répartir dans des récipients. Stériliser à l'autoclave à 121 ° C pendant 15 minutes.

Description

Ce milieu est recommandé par la Fédération Internationale de Laiterie (FIL-IDF) pour l'isolement et le dénombrement des champignons (moisissures et levures) dans le lait et les produits laitiers. Ce milieu a également été accepté par les normes DIN et ISO.

La sélectivité de ce milieu est due à l'action bactéricide du chloramphénicol qui, du fait de sa thermostabilité, peut être stérilisé avec le milieu dans l'autoclave. En raison également du pH neutre, le milieu peut être refondu plusieurs fois sans affecter sa stabilité, sa sélectivité et son efficacité. La refusion et la surchauffe peuvent rendre le médium plus sombre.

Utilisation

En général, une méthode d'inoculation par coup ou une méthode de plaque de coulée est utilisée pour inoculer le milieu. L'incubation est à 25 ± 1 ° C pendant 5 jours.

Contrôle qualité

Température d'incubation: 25 °C ± 1

Temps d'incubation: 48 h - 5 J

Inoculum: Gamme d'utilisation 100 ± 20 UFC. min. 50 UFC (productivité) / 10⁴-10⁶ UFC (sélectivité), selon l' ISO 11133: 2014 / Amd 1: 2018. Ensemencement en spirale.

Micro-organismes

Bacillus subtilis ATCC® 6633

Escherichia coli ATCC® 25922

Aspergillus niger ATCC® 16404

Candida albicans ATCC® 10231

Saccharomyces cerevisiae ATCC® 9763

Croissance

Inhibée

Inhibée

Productivité > 0.50

Productivité > 0.50

Productivité > 0.50

Remarques

-

-

sporulation noire à 5 jours

-

-

Références

- DIN Standard 10186. Mikrobiologische Milch Untersuchung. Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen. Referenzverfahren.
- ISO 6611/ IDF 94 Standard (2004) Enumeration of yeast and moulds. Colony Count Technique at 25°C.
- ISO 7954 Standard (1987) General guidance for enumeration of yeast and moulds - Colony count at 25°C.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.

Conservation

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