

Principe

Milieu solide pour l'isolement et le dénombrement des champignons.

Formule * en g/L

Extrait de malt..... 30,0
Peptone de soja..... 3,0
Agar..... 15,0

pH final 5,6 ±0,2 à 25 °C

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

Préparation

Suspendre 48 g de poudre dans 1 L d'eau purifiée et laisser tremper. Porter à ébullition et répartir dans des récipients appropriés. Stérilisez à l'autoclave à 121 ° C pendant 15 minutes.

Description

L'agar Extrait de malt n ° 2 favorise la croissance de presque tous les champignons en raison de sa composition équilibrée et de sa capacité à inhiber la plupart des bactéries en raison de son faible pH.

Si une plus grande inhibition de la croissance bactérienne est souhaitée, réajuster le pH à 3,5 en ajoutant une solution stérile d'acide lactique à 10% ou d'acide tartrique à 5% au milieu fondu. Ne pas réchauffer pas le support après ces ajouts.

Utilisation

Voir les normes appropriées pour les procédures et techniques spécifiques.

Contrôle qualité

Température d'incubation: 20-25°C

Temps d'incubation: ≤ 5 J

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

Micro-organismes

Aspergillus brasiliensis ATCC® 16404

Saccharomyces cerevisiae ATCC® 9763

Candida albicans ATCC® 10231

Croissance

Productivité > 0.70

Productivité > 0.70

Productivité > 0.70

Remarques

5 jours (noir)

2 jours (blanc)

2 jours (blanc)

Références

- ATLAS, R.M. & L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press. Boca Raton. Fla. USA.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- ISO 16212 Standard (2017) Cosmetics - Microbiology - Enumeration of yeast and mould.
- RAPP, M. (1974) Indikator-Zusätze zur Keimdifferentierung auf Würze und Malzextrakt Agar. Milchwissenschaft 29:341-344.
- REIS, J. (1972) Ein selektives kulturmedium für der Nachweiss von *Aspergillus flavus*. Zbl. Bakt. Hyg. I. Abt. Orig. 220:564-566.

Conservation

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