

**Egalement nommé**

Agar-Agar

**Principe**

Agent gélifiant sélectionné pour solidifier les milieux de culture microbiologiques.

**Description**

L'agar est la substance sèche, hydrophile, colloïdale extraite d'algues appelés Agarophytes. (plusieurs genres et espèces des Rhodophytae). Il est constitué de deux polysaccharides, l'agarose et l'agaropectine, en proportion variable selon la zone géographique d'origine. L'agar bactérien est un agent solidifiant sélectionné et préparé en mixant différents agars provenant de plusieurs zones géographiques. Il est spécialement recommandé pour gélifier des milieux de culture microbiologiques où d'excellentes clarté et transparence sont requises.

**Caractéristiques physico-chimique**

Caractéristiques les plus importantes :

Données physiques

Apparence.....	Poudre fine, fluide
Couleur.....	Beige clair, beige
Point de fusion (1,5%).....	83-89°C
Point de givrage (1,5%).....	32-39°C
Force du gel (Nikan).....	700 ± 50 g/cm2
Temps de dissolution (à 100°C) .....	1,00min
Turbidité.....	< 7 NTU

Données chimiques

pH de solution 1,5% à 25°C.....	5,7 - 7,0
Taille de particule.....	< 0,45 mm
Perte au séchage.....	< 8,00 % (w/w)
Résidu d'allumage.....	< 6,50 % (w/w)
Cendre insoluble dans l'acide .....	< 0,03 % (w/w)
Calcium.....	300-2500 ppm
Magnésium.....	50-1000 ppm

**Limites microbiologiques**

Total microbien aérobie.....	< 1000 UFC/g
Thermophiles résistant à la température.....	< 500 UFC/g
Mésophiles résistant à la température.....	< 20 UFC/g
Coliformes.....	< 10 UFC/g
Moisissures et levures.....	< 500 UFC/g
Staphylococcus aureus.....	absent dans 10 g
Escherichia coli.....	absent dans 10 g
Salmonella spp.....	absent dans 25 g

**Stockage**

Usage en laboratoire uniquement. À conserver fermé, éloigné d'une lumière vive, dans un espace frais et sec (+4°C à 30°C)