

Produit :
**GÉLOSE TSYEA (TRYPTONE SOJA EXTRAIT
DE LEVURE) (500 g)**
Principe

Milieu de culture solide à usage général, selon. aux normes ISO 11290: 2017.

Formule * en g/L

Tryptone.....	17.00
Extrait de levure.....	6.00
Soybean Peptone.....	3.00
Chlorure de sodium.....	5.00
Dextrose	2.50
Di-Potassium Phosphate.....	2.50
Agar.....	15.00
pH final at 25°C	7.3 ± 0.2

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

Préparation

Suspendre 51 g de poudre dans 1 L d'eau distillée et porter à ébullition. Répartir dans des récipients et stériliser à l'autoclave à 121 ° C pendant 15 minutes.

Description

La gélose TSYEA est un milieu de culture à usage général qui soutient la croissance d'une grande variété de micro-organismes, y compris certains des plus exigeants. À l'époque où il a été inclus dans la méthodologie de contrôle des aliments par différentes organisations privées et officielles (APHA, AOAC, FDA, LFGB).

La formulation actuelle est celle prescrite dans les normes ISO 11290: 2017 pour le maintien et la sous-culture des colonies présumées de *Listeria* jusqu'à leur identification définitive par des examens morphologiques (technique de Henry) et des tests biochimiques ou sérologiques.

Utilisation

Pour réaliser les différents tests et examens pour chaque échantillon et/ou organisme, le technicien est référé aux protocoles méthodologiques établis et en vigueur dans son espace de travail.

Contrôle qualité
Température d'incubation: 37 ± 1°C

Temps d'incubation: 21±3h

Inoculum: Gamme d'utilisation 100 ± 20 UFC. Min. 50 UFC (Productivité) selon l'ISO 11133:2014/Amd 1:2018 & Adm 2:2020

Micro-organismes
Croissance
Remarques

Listeria monocytogenes ATCC® 13932
Listeria monocytogenes ATCC® 35152

Productivité > 0.70
Productivité > 0.70

-
-

Références

- ATLAS, R.M. (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press Boca Raton Florida
- LACHICA, R.V. (1990) Simplified Henry technique for initial recognition of *Listeria* colonies. Appl. Environ. Microbiol. 56:4:1164
- FDA (2005) Bacteriological Analytical Manual 8th ed. Revision A. AOAC Int. Gaithersburg. Ge. USA
- HITCHINS, A.D. (ret.), K. Jinneman & Yi Chen. Detection of *Listeria monocytogenes* in Foods and Environmental Samples, and Enumeration of *Listeria monocytogenes* in Foods. Trypticase soy agar with 0.6% yeast extract (TSAYE) (M153) in Bacteriological Analytical Manual Chapter 10 <https://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm2006949.htm>
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018 Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- ISO 11290-1:2017 Standard. Microbiology of the food chain. Horizontal method for the detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* and for *Listeria* spp.- Part 1: Detection Method
- ISO 11290-2:2017 Standard. Microbiology of the food chain. Horizontal method for the detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* and for *Listeria* spp.- Part 2: Enumeration Method
- LFGB (2005) Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) § 64 Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren
- LOVETT, J. & A.D. HITCHINS (1989) *Listeria* isolation. FDA Bacteriological Analytical Manual. 6th ed. Supp. Sept.1987 (2nd Print):29.01
- VANDERZANT, C y D.F. SPLITTSTOESSER (1992) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. APHA. Washington DC.

Conservation

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