

The logo for ClearLine, featuring the brand name in a white, italicized sans-serif font on a red, slanted rectangular background.

GELOSE YGC

PRINCIPE

La gélose Glucosée à l'Extrait de Levure et au Chloramphénicol est recommandée pour le dénombrement des levures et moisissures dans le lait et les denrées alimentaires. Ce milieu est également dénommé CGA (Chloramphénicol Glucose Agar).

FORMULE

Ingrédients en grammes pour un litre d'eau purifiée.

| | |
|-------------------|-------|
| Extrait de levure | 5,00 |
| Glucose | 20,00 |
| Chloramphénicol | 0,10 |
| Agar | 15,00 |

Ce milieu peut être ajusté et/ou supplémenté en fonction des critères de performances imposés

CONDITIONS DE CONSERVATION avant ouverture

Flacons : 2 - 8°C

Base déshydratée : 2 - 30°C

La date d'expiration est indiquée sur l'emballage.

PREPARATION

Pour le milieu déshydraté :

1. Dissoudre 40,1 grammes dans 1 litre d'eau purifiée.
2. Chauffer sous agitation fréquente et laisser bouillir 1 minute pour dissoudre complètement la suspension.
3. Répartir en tubes ou flacons.
4. Autoclaver 15 minutes à 121°C.

Pour le milieu en tubes ou flacons :

1. Liquéfier le milieu à 100°C au bain-marie.
2. Bien mélanger, laisser refroidir à 45-47°C.
3. Répartir immédiatement en boîtes de Petri et laisser solidifier sur une surface froide.

UTILISATION

Se conformer aux protocoles en vigueur. D'une façon générale, le protocole suivant peut être utilisé :

1. Introduire dans des boîtes de Pétri stérile, 1 ml du produit à examiner ou de ces dilutions décimales.
2. Ajouter dans les 15 minutes, dans chaque boîte, 15 ml de gélose YGC liquéfiée à 45°C, mélanger soigneusement et laisser solidifier.
3. Incuber 3 à 5 jours à 25°C.
4. Compter les colonies sur les boîtes comportant moins de 150 colonies.

CRITERES ATTENDUS

Aspect du milieu prêt à l'emploi : gélose ambrée

Physico-chimie : pH 6,6 ± 0,2 à 25°C

Activité microbiologique

| Référence des souches | Inoculum requis | Durée et T° d'incubation | Résultat attendu |
|---|--------------------------|--------------------------|------------------|
| <i>Candida albicans</i> ATCC 10231 • WDCM 00054 | 10 - 10 ² UFC | 3 à 5 jours à 20-25°C | Croissance |
| <i>Escherichia coli</i> ATCC 8739 • WDCM 00012 | > 10 ² UFC | 3 à 5 jours à 20-25°C | Inhibition |
| <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC 9763 • WDCM 00058 | 10 - 10 ² UFC | 3 à 5 jours à 20-25°C | Croissance |

Exemple de tests de performances recommandés pour ce milieu

BIBLIOGRAPHIE

1. ISO 6611 FIL-IDF 94. Lait et produits laitiers. Dénombrement des unités formant colonie de levures et/ou moisissures. Comptage des colonies à 25°C.
2. ISO 7698. Céréales, légumineuses et produits dérivés. Dénombrement des bactéries, levures et moisissures.
3. ISO 7954. Microbiologie. Directives générales pour le dénombrement des levures et moisissures. Technique par comptage des colonies à 25°C.
4. ISO 15789. Aliments des animaux. Isolation et dénombrement de souches probiotiques de levures (*Saccharomyces cerevisiae*).