

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

TRYPTONE SEL

PRINCIPE

Le milieu Tryptone Sel (ou Peptone Sel) est un diluant isotonique faiblement peptoné utilisé pour les dilutions dans les analyses de denrées alimentaires ou cosmétiques.

Sa formulation est conforme aux normes NF EN ISO 6887-1 à 5¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵ pour la préparation et la dilution des suspensions mères à partir de la plupart des produits alimentaires.

FORMULE

Ingrédients en grammes pour un litre d'eau purifiée.

Tryptone (peptone de caséine) 1,00

Chlorure de sodium 8,50

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

CONDITIONS DE CONSERVATION avant ouverture

Tubes ou flacons : 2 - 25°C

Milieu déshydraté : 2 - 30°C

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

PREPARATION

Pour le milieu déshydraté :

1. Dissoudre 9,5 grammes dans 1 litre d'eau purifiée.
2. Répartir en tubes ou flacons.
3. Autoclaver 15 minutes à 121°C.

EQUIVALENCE

Ce milieu est également appelé « Peptone Sel » ou "Maximum Recovery Diluent" dans la littérature anglo-saxonne.

CRITERES ATTENDUS

Aspect du milieu prêt à l'emploi : liquide limpide incolore

Physico-chimie : pH 7,0 ± 0,2 à 25°C

Activité microbiologique

Référence des souches	Inoculum requis	Durée et T° d'incubation	Résultat attendu
<i>Escherichia coli</i> ATCC 8739 • WDCM 00012	N.A.	55' à 20-25°C	± 30% des colonies dénombrées à T0
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 • WDCM 00034	N.A.	55' à 20-25°C	± 30% des colonies dénombrées à T0

Exemple de tests de performances recommandés pour ce milieu

BIBLIOGRAPHIE

1. ISO 6887-1. Microbiologie des aliments - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 1 : règles générales pour la préparation de la suspension mère et des dilutions décimales.
2. ISO 8199. Qualité de l'eau. Lignes directrices générales pour le dénombrement des micro-organismes sur milieu de culture.
3. ISO 8261. Lait et produits laitiers. Lignes directrices générales pour la préparation des échantillons pour essai, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique.
4. ISO 11930. Cosmétiques. Microbiologie. Évaluation de la protection antimicrobienne d'un produit cosmétique.
5. ISO 16212. Cosmétiques. Microbiologie. Dénombrement des levures et des moisissures.
6. ISO 18415. Cosmétiques. Microbiologie. Détection des micro-organismes spécifiés et non spécifiés.
7. ISO 18416. Cosmétiques. Microbiologie. Détection de *Candida albicans*.
8. ISO 20743. Textiles. Détermination de l'activité antibactérienne des produits finis antibactériens.
9. ISO 21149. Cosmétiques - Microbiologie - Dénombrement et détection des bactéries aérobies mésophiles.
10. ISO 21150. Cosmétiques - Microbiologie - Détection d'*Escherichia coli*.
11. ISO 22717. Cosmétiques - Microbiologie - Recherche de *Pseudomonas aeruginosa*.
12. ISO 22718. Cosmétiques - Microbiologie - Détection de *Staphylococcus*.