



GELOSE COLUMBIA

PRINCIPE

La gélose Columbia est utilisée avec ou sans addition de sang pour la recherche de germes à croissance lente.

FORMULE

Ingrédients en grammes par litre d'eau purifiée.

Peptone de caséine	10,00
Peptone de viande	5,00
Peptone de cœur	3,00
Extrait de levure	5,00
Amidon	1,00
Chlorure de sodium	5,00
Agar	12,00

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

CONDITIONS DE CONSERVATION avant ouverture

Flacons : 2 - 25°C

Base déshydratée : 2 - 30°C

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

PREPARATION

Pour le milieu déshydraté :

1. Dissoudre 41 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 flacons.
4. Autoclaver 15 minutes à 121°C.

Pour le milieu en flacons :

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

CRITERES ATTENDUS

Aspect du milieu prêt à l'emploi : Gélose ambre

Physico-chimie : pH 7,3 ± 0,2 à 25°C

Activité microbiologique

Référence des souches	Inoculum requis	Durée et T° d'incubation	Résultat attendu
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 • WDCM 00031	10-10 ² UFC	18 h à 48 h à 37°C ± 1°C	Croissance
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC 9027 • WDCM 00026	10-10 ² UFC	18 h à 48 h à 37°C ± 1°C	Croissance
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 • WDCM 00034	10-10 ² UFC	18 h à 48 h à 37°C ± 1°C	Croissance
<i>Staphylococcus pyogenes</i> ATCC 19615	10-10 ² UFC	18 h à 48 h à 37°C ± 1°C	Croissance

Exemple de tests de performances recommandés pour ce milieu

BIBLIOGRAPHIE

1. NF V 08-405. Microbiologie Alimentaire. Conserves. Recherche de *Clostridium* thermophiles.
2. NF U 47-108. Méthodes d'analyse en santé animale. Isolement et identification de *Taylorella equigenitalis* à partir de prélèvements génitaux d'équidés.
3. NF EN ISO 10272-1. Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement des *Campylobacter* spp. Partie 1 : Méthode de recherche.