



GELOSE à l'EXTRAIT DE MALT

PRINCIPE

La gélose à l'Extrait de Malt est recommandée pour la recherche et l'isolement des levures et moisissures.

FORMULE

Ingrédients en grammes pour un litre d'eau purifiée

Extrait de malt 30,00

Agar 15,00

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

CONDITIONS DE CONSERVATION avant ouverture

Tubes et flacons : 2 - 8°C

Base déshydratée : 2 - 30°C

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

PREPARATION

Pour le milieu déshydraté :

1. Mettre en suspension 45 grammes dans 1 litre d'eau purifiée. Porter le milieu à ébullition sous agitation constante pendant au moins 1minute.
2. Répartir en tubes ou flacons.
3. Autoclaver à 121°C pendant 15 minutes.

Pour le milieu en 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 appliqué :

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 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 5,5 ± 0,2 à 25°C

Activité microbiologique

Référence des souches	Durée et T° d'incubation	Résultat attendu
<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC 16040 • WDCM 00053	2 à 5 jours à 20-25°C	Croissance
<i>Candida albicans</i> ATCC 10231 • WDCM 00054	2 à 5 jours à 20-25°C	Croissance
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC 9763 • WDCM 00058	2 à 5 jours à 20-25°C	Croissance

Exemple de tests de performances recommandés pour ce milieu

BIBLIOGRAPHIE

1. Association of Official Agricultural Chemists. 1995. Official methods of analysis, 16th ed. AOAC, Washington, D.C.
2. NF V 18-301. Aliments des animaux. Dénombrement des moisissures.
3. Vanderzant, C., and D. F. Splittstoesser (eds.). Compendium of methods for the microbiological examination of foods, 3rd ed. America Public Health Association, Washington, D.C.