



GELOSE O.G.A. (Oxytetracycline-Glucose-Yeast Extract Agar)

PRINCIPE

La gélose Glucosée à l'Extrait de Levure et à l'Oxytétracycline (Oxytétracycline-Glucose-Agar) est recommandée pour le dénombrement des levures et moisissures dans le lait, les produits laitiers et les aliments.

PRINCIPE

Ingrédients en grammes pour un litre d'eau purifiée

Extrait de levure	5,00
Glucose	20,00
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

La date d'expiration est indiquée sur l'emballage

UTILISATION

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

1. Liquéfier le milieu vers 45-50°C et ajouter 10 ml d'une solution stérile contenant 100 mg d'oxytétracycline par litre de gélose fondue. Agiter en tournant doucement pour bien mélanger.
2. Couler en boîtes de Petri stériles et laisser solidifier. Faire sécher les boîtes à l'étuve, couvercles entrouverts.
3. Transférer 0,1 ml du produit à tester ou de ses dilutions décimales à la surface de la gélose et l'étaler avec un étaleur stérile.
4. Incuber 3 à 5 jours à 20-25°C.
5. Compter les colonies sur les boîtes comportant de 10 à 100 colonies.

CRITERES ATTENDUS

Aspect du milieu prêt à l'emploi : gélose ambrée

Physico-chimie : pH 7,0 ± 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	3 à 5 jours à 20-25°C	Croissance
<i>Candida albicans</i> ATCC 10231 • WDCM 00054	3 à 5 jours à 20-25°C	Croissance
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC 9763 • WDCM 00058	3 à 5 jours à 20-25°C	Croissance

Exemple de tests de performances recommandés pour ce milieu

BIBLIOGRAPHIE

1. Mossel D.A.A., Kleynen-Semmeling A.M.C., Vincentie H.M. 1970. Oxytetracycline-Glucose-Yeast Extract Agar for selective enumeration of moulds and yeasts in foods and clinical materials. J. App. Bact. **33**:454-457.
2. ISO 7698. Céréales, légumineuses et produits dérivés. Dénombrement des bactéries, levures et moisissures.
3. NF V 08-059. Microbiologie des aliments. Dénombrement des levures et moisissures par comptage des colonies à 25 °C. Méthode de routine

4. ISO 6611 / FIL 94. Lait et produits laitiers. Dénombrement des unités formant colonie de levures et/ou moisissures. Comptage des colonies à 25 °C
5. ISO 7954. Microbiologie. Directives générales pour le dénombrement des levures et moisissures. Technique par comptage des colonies à 25°C.
6. ISO 13681. Viandes et produits à base de viande. Dénombrement des levures et moisissures. Technique par comptage des colonies.