



## BOUILLON SABOURAUD

### PRINCIPE

Le bouillon Sabouraud permet la croissance d'une grande variété de levures et moisissures.

### FORMULE

Ingrédients en grammes par litre d'eau purifiée.

Peptone de caséine	5,00
Peptone de viande	5,00
Glucose monohydraté	20,00

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

### CONDITIONS DE CONSERVATION avant ouverture

Tubes et flacons : 2 - 25°C

Base déshydratée : 2 - 30°C

La date d'expiration est indiquée sur l'emballage

### PREPARATION

#### Pour le milieu déshydraté :

1. Mettre en suspension 30 grammes dans 1 litre d'eau purifiée.
2. Agiter jusqu'à dissolution complète. Répartir en tubes ou flacons.
3. Autoclaver à 121°C pendant 15 minutes.

### CRITERES ATTENDUS

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

Physico-chimie : pH 5,6 ± 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. Sabouraud, R. 1892. Ann. Dermatol. Syphilol. 3:1061.
2. Marshall, R.T. (ed.). 1992. Standard methods for the microbiological examination of dairy products, 16<sup>th</sup> ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
3. Downes, F.P. & K. Ito. 2001. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 4<sup>th</sup> ed. APHA. Washington DC. USA.