

The logo for ClearLine is displayed in white text on a red, slanted rectangular background. The word "ClearLine" is written in a sans-serif font, with a registered trademark symbol (®) to the upper right of the "e".

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, 16th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
3. Downes, F.P. & K. Ito. 2001. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 4th ed. APHA. Washington DC. USA.