



## MILIEU AU THIOGLYCOLATE avec RESAZURINE

### PRINCIPE

Le milieu au thioglycolate avec résazurine est utilisé pour détecter la présence de micro-organismes aérobies, microaérophiles et anaérobies viables.

### FORMULE

Ingrédients en grammes par litre d'eau purifiée.

Peptone de caséine	15,00	L-cystine	0,50
Extrait de levure	5,00	Thioglycolate de sodium	0,50
Glucose monohydraté	5,50	Résazurine	0,001
Chlorure de sodium	2,50	Agar spécial	0,75

*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. Dissoudre 30 grammes dans 1 litre d'eau purifiée.
2. Chauffer sous agitation constante et laisser bouillir 1 minute pour dissoudre complètement la suspension.
3. Répartir en tubes ou flacons.
4. Autoclaver 15 minutes à 121°C.

### LIMITES ET PRECAUTIONS

Avant utilisation, la zone supérieure ne doit pas être rose sur plus du tiers du tube. Dans le cas contraire, régénérer les tubes en les plongeant 10 à 15 minutes dans un bain-marie à 100°C. Laisser refroidir avant utilisation.

### CRITERES ATTENDUS

Aspect du milieu prêt à l'emploi : liquide ambré pouvant présenter une zone rose en surface

Physico-chimie : pH 7,1 ± 0,2 à 25°C

### Activité microbiologique

Référence des souches	Inoculum requis	Durée et T° d'incubation	Résultat attendu
<i>Bacillus subtilis</i> ATCC 6633 • WDCM 00003	10-10 <sup>2</sup> UFC	48 h ± 2 h à 37°C ± 1°C	Croissance
<i>Clostridium perfringens</i> ATCC 13124 • WDCM 00007	10-10 <sup>2</sup> UFC	21 h ± 3 h à 37°C ± 1°C	Croissance
<i>Escherichia coli</i> ATCC 8739 • WDCM 00012	10-10 <sup>2</sup> UFC	48 h ± 2 h à 37°C ± 1°C	Croissance
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC 9027 • WDCM 00026	10-10 <sup>2</sup> UFC	48 h ± 2 h à 37°C ± 1°C	Croissance

*Exemple de tests de performances recommandés pour ce milieu*

**BIBLIOGRAPHIE**

1. U.S. Food and Drug Administration. 1998. Bacteriological analytical manual, 8<sup>th</sup> ed. AOAC International, Gaithersburg, Md. USA.
2. Horwitz (ed.). 2000. Official methods of analysis of AOAC International, 17<sup>th</sup> ed., vol. 1. AOAC International, Gaithersburg, Md. USA.
3. ISO 7937. Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour le dénombrement de *Clostridium perfringens*. Technique par comptage des colonies.