



SOLUTION DE RINGER AU QUART

PRINCIPE

La Solution de Ringer diluée au quart est un diluant d'usage général dans l'industrie laitière.

FORMULE

Ingrédients en grammes pour un litre d'eau purifiée.

| | |
|-----------------------------|-------|
| Chlorure de sodium | 2,25 |
| Chlorure de potassium | 0,105 |
| Chlorure de calcium anhydre | 0,12 |
| Bicarbonate de sodium | 0,05 |

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

CONDITIONS DE CONSERVATION avant ouverture

Tubes, flacons et poches : 2 - 25°C

Comprimés : 2 - 30°C

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

PREPARATION

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

CRITERES ATTENDUS

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

Du faible de la faible valeur ionique, le pH n'est pas spécifié

Activité microbiologique

| Référence des souches | Inoculum requis | Durée et T° d'incubation | Résultat attendu |
|---|-----------------|--------------------------|------------------------------------|
| <i>Escherichia coli</i> ATCC 8739 • WDCM 00012 | N.A. | 55' à 20-25°C | ± 30% des colonies dénombrées à T0 |
| <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923 • WDCM 00034 | N.A. | 55' à 20-25°C | ± 30% des colonies dénombrées à T0 |

Exemple de tests de performances recommandés pour ce milieu

BIBLIOGRAPHIE

1. ISO 6887-5. Microbiologie des Aliments. Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique – Partie 5 : Règles spécifiques pour la préparation du lait et des produits laitiers.
2. ISO 8199. Qualité de l'eau. Lignes directrices générales pour le dénombrement des micro-organismes sur milieu de culture.
3. ISO 8784-1. Pâte, papier et carton. Analyse microbienne. Partie 1: Dénombrement total des bactéries, levures et moisissures basé sur la désintégration.