Dutscher
ENSEMBLE, AIDONS LA SCIENCE À PROGRESSER

FICHE TECHNIQUE



Désignation

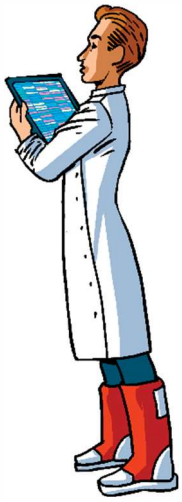
- Milieu déshydraté gélose lauryl sulfate

Référence

- 777280

Unité de vente : 500 gr

Description



- Gélose au sulfate de lauryle
- Applications : Isolement sélectif et dénombrement des coliformes
- Industrie : Eau / Agroalimentaire / Produits laitiers
- Principes et usages : Lauryl Sulfate Agar est un milieu sélectif utilisé dans la détection présomptive des coliformes dans les eaux, les produits laitiers, les fruits de mer et les aliments, selon méthodes standard APHA et en utilisant la technique de filtration sur membrane.
- Formule en g/L :
  Gélose bactériologique : 15
  Peptone de caséine : 40
  Lactose : 30
  Rouge de phénol : 0,2
  Laurylsulfate de sodium : 1
  Extrait de levure : 6
- Préparation : Suspendre 92,2 grammes du milieu dans un litre d'eau distillée. Bien mélanger et dissoudre en chauffant avec agitation fréquente. Faire bouillir une minute jusqu'à dissolution complète. Stériliser en autoclave à 121 ºC pendant 15 minutes. Refroidir à 45-50 ºC, bien mélanger et répartir dans des assiettes.
- Mode d'emploi : Méthode de filtration membranaire :
  - Filtrer un volume approprié de l'échantillon à travers la membrane.
  - Placer la membrane à la surface de la plaque de gélose en évitant la formation de bulles d'air.
  - Retourner les boîtes et incuber à 35 ± 2 ºC pendant 24 à 48 heures.
- Stockage : Temp. Min.:2 ºC - Temp. Max.:25 ºC