

Désignation

- Milieu déshydraté gélose m.r.s.

Référence

- 777316

Unité de vente : 500 gr



Description

- Gélose au sulfate de lauryle
- Isolement sélectif et dénombrement des coliformes
- Applications : Enrichissement sélectif Lactobacilles
- Industrie : Alimentation / Boissons alcoolisées / Produits laitiers
- 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 62 grammes du milieu dans un litre d'eau distillée. Bien mélanger et dissoudre en chauffant avec agitation fréquente. Faire bouillir pendant une minute jusqu'à complète dissolution. Stériliser en autoclave à 121 °C pendant 12 minutes. Refroidir à 45-50°C, bien mélanger et répartir dans des assiettes.
- Mode d'emploi : Pour le dénombrement des bactéries lactiques mésophiles :
 - Verser 1 ml de l'échantillon préalablement dilué dans une boîte de Pétri stérile.
 - Ajouter une première couche du milieu refroidi (45-50 °C).
 - Après solidification, une seconde couche est coulée.
 - Incuber les boîtes jusqu'à 3 jours à 35°C ou jusqu'à 5 jours à 30°C. Si possible, incuber les plaques dans une atmosphère de CO₂.
 - Il est important de maintenir une atmosphère humide car les boîtes ne doivent pas se dessécher pendant l'incubation.
- Stockage : Temp. Min. : 2 °C - Temp. Max. : 8 °C

