

## Désignation

- Milieu déshydratée gélose méthodes standard (pca)
- Référence : 777392

Unité de vente : 500 gr

---

## Description

- Gélose pour méthodes standard (PCA) ISO/APHA Cat. 1056
- Pour la numération totale sur plaque des micro-organismes aérobies.
- Industrie : Alimentation / Produits laitiers
- Réglementation : ISO 11133 / APHA / ISO 4833 Principes et usages La Standard Methods Agar (PCA) est recommandée par l'APHA pour le dénombrement des bactéries d'intérêt sanitaire, qui sont des indicateurs de contamination ou charge microbienne dans les aliments. Enzymatic Digest of Casein fournit de l'azote, des vitamines, des minéraux et des acides aminés essentiels à la croissance. L'extrait de levure est source de vitamines, en particulier le groupe B. Le dextrose est le glucide fermentable fournissant du carbone et de l'énergie. L'agar bactériologique est l'agent de solidification. Ce milieu est recommandé par la norme ISO 4833 pour la technique de comptage des colonies de micro-organismes à 30°C dans la chaîne alimentaire.
- Formule en g/L :
  - Digestion enzymatique de caséine : 5
  - Gélose bactériologique : 15
  - Glucose anhydre : 1
  - Extrait de levure : 2,5
- Préparation : Suspendre 23,5 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 °C pendant 15 minutes. Refroidir à 44-47 °C et distribuer dans des récipients appropriés
- Stockage Temp. Min. : 2 °C Temp. Max. : 25 °C

