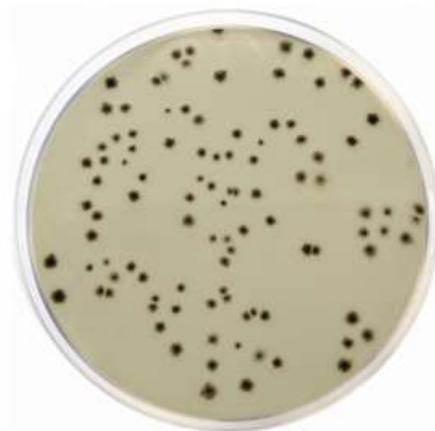


Désignation

- Milieu déshydraté gélose au sulfite de fer
- Référence : 777844

Unité de vente : 500 gr



Description

- Gélose au sulfite de fer
- Pour le dénombrement des bactéries sulfito-réductrices se développant dans des conditions anaérobies.
- Industrie : Alimentaire
- Réglementation : ISO 11133 / ISO 15213
- Principes et usages : La gélose au sulfite de fer est recommandée par la norme ISO 15213 pour le dénombrement des bactéries sulfito-réductrices et ISO 6461 pour la détection et dénombrement des spores d'anaérobies sulfito-réducteurs (Clostridia). Le digestat enzymatique de caséine et de peptone de soja fournit de l'azote, des vitamines, des minéraux et des acides aminés essentiels à la croissance. L'extrait de levure est une source de vitamines, en particulier du groupe B essentiel à la croissance bactérienne. Le citrate ferrique et le disulfite de sodium sont des indicateurs H₂S : Clostridium perfringens réduit le sulfite en sulfure qui à son tour réagit avec le fer et forme un précipité de sulfure de fer noir, vu sous forme de colonies noires. L'agar bactériologique est l'agent de solidification.
- Formule en g/L
Digestion enzymatique de caséine : 15
Gélose bactériologique : 13,5
Citrate ferrique d'ammonium : 1
Peptone de soja : 5
Extrait de levure : 5
Disulfite de sodium : 1
- Préparation : Suspendre 40,5 grammes du milieu dans un litre d'eau distillée. Bien mélanger et dissoudre en chauffant avec agitation fréquente. Faire bouillir pendant une minute ou jusqu'à dissolution complète. Répartir dans des flacons et stériliser en autoclave à 121°C pendant 15 minutes.
- ATCC 25922 Croissance Pas de noircissement
- Stockage : Temp. Min. : 2 °C - Temp. Max. : 25 °C

