

Extrait de levure Chloramphénicol gélose

DM702

Utilisation

Milieu sélectif pour le dénombrement des levures et des moisissures dans le lait et autres produits laitiers.

Présentation:

Voir étiquette sur la boîte.

Formule*

Composants:	Concentration:
Extrait de levure	5,0 g/litre
Glucose	20,0 g/litre
Chloramphénicol	0,1 g/litre
Agar	11,0 g/litre
pH final: 6,6 ± 0,2	

Conservation

Toutes les boîtes doivent impérativement être bien fermées et stockées jusqu'à la date de péremption indiquée sur l'étiquette dans un endroit sec à une température de 10 à 25°C.

Précautions

Usage In Vitro uniquement. Observer les règles de sécurité et d'hygiène en vigueur. Ne peut être utilisé que par du personnel de laboratoire qualifié. Stériliser les effluents biologiques dangereux avant de les éliminer. Se référer à la fiche de sécurité du produit (disponible sur demande ou via le site internet MAST®).

Matériels nécessaires non fournis

Réactifs et équipements microbiologiques standards (anses, suppléments sélectifs MAST®, écouvillons, ensemenceurs, autoclaves et incubateurs, etc...) ainsi que des réactifs sérologiques et biochimiques et des additifs tels que le sang.

Préparation

- Se référer à l'étiquette de la boîte pour les volumes et quantités nécessaires. Préparer la gélose extrait de levure Chloramphénicol MAST® (DM702D) en dissolvant la poudre dans de l'eau distillée ou désionisée. Pour les sachets de milieu, dissoudre tout le contenu du sachet dans le volume d'eau inscrit sur l'étiquette.
- Autoclaver à 121°C pendant 15 minutes.
- Refroidir à 45 à 50°C et bien mélanger avant de couler les boîtes.
- Préparer une dilution au 1:10 de l'échantillon en diluant 10 g ou 10 ml dans 90 ml du diluant approprié (Voir le tableau ci-dessous).
- Verser 1 ml de chaque dilution dans une boîte de Pétri.

- Couler 10 ml de gélose stérile en fusion, refroidie à 45 à 50°C, dans chaque boîte. Bien mélanger.
- Incuber à 23 à 27°C pendant 4 jours au plus.

Echantillon	Choix du diluant
Beurres Crèmes Lait Lait fermenté Dessert Lait en poudre	1/4 de solution de Ringer concentrée Solution peptonnée Tampon phosphate
Babeurre	Solution à 2 % de citrate de sodium
Fromage Fromages pasteurisés	1/4 de solution de Ringer concentrée Solution peptonnée Tampon phosphate Solution à 2 % de citrate de sodium Solution à 2% d'hydrogéné-phosphate dipotassique
Caséine acide Poudre de petit lait acide Caséinate Caséine lactique	Solution à 2% de phosphate dipotassique hydrogéné

Interprétation des résultats

Après incubation, compter les colonies (utiliser des boîtes produisant entre 10 et 150 colonies), les moisissures se distinguant des levures par leur morphologie. Puis en tenant compte des facteurs de dilution calculer le nombre de colonies formant unité (CFU) de levures ou de moisissures par ml d'échantillon d'origine.

Contrôle de qualité

Vérifier tous signes de détérioration. Le contrôle de qualité doit être effectué avec au moins une souche pour qu'il soit valide. Ne pas utiliser le produit si le résultat d'une souche de contrôle est incorrect. La liste ci-dessous montre la performance de souches de contrôle que l'utilisateur peut se procurer facilement.

Souches test	Résultat
<i>Escherichia coli</i> ATCC® 10536	Pas de croissance
<i>Candida albicans</i> ATCC® 90028	Croissance, colonies blanches
<i>Candida krusei</i> ATCC® 14243	Croissance, colonies grises-blanches

Références

Bibliographie disponible sur demande.