



Gélose glucosée au chloramphénicol

DOMAINE D'UTILISATION

La gélose glucosée au chloramphénicol est destinée à la recherche et au dénombrement des levures et des moisissures dans les produits alimentaires.

PRINCIPES

- L'extrait de levure et le glucose favorisent la croissance des levures et des moisissures.
- La présence de chloramphénicol, antibiotique thermostable, permet d'inhiber la croissance des bactéries contaminantes.
- L'addition extemporanée de Gentamicine permet d'augmenter la sélectivité du milieu, particulièrement en présence de bactéries à Gram positif contaminant les viandes et les produits de la pêche crus.

PREPARATION

- Mettre en suspension 40,1 g de milieu déshydraté (BK007) dans 1 litre d'eau distillée ou déminéralisée.
- Porter lentement le milieu à ébullition sous agitation constante et l'y maintenir durant le temps nécessaire à sa dissolution.
- Répartir en flacons, à raison de 100 mL par flacon.
- Stériliser à l'autoclave à 121°C pendant 15 minutes.
- Avec le milieu prêt-à-liquéfier BM021 ou BM079 (ou bien si le milieu est préparé à l'avance à partir du milieu déshydraté), faire fondre la gélose pendant le minimum de temps nécessaire à sa reliquéfaction totale.

NOTA :

Une liquéfaction partielle de l'agar entraînera inévitablement une altération significative de la consistance du gel du milieu solidifié, après stérilisation et refroidissement.

MODE D'EMPLOI

- Refroidir et maintenir à 47°C.
- Ajouter éventuellement le supplément sélectif Gentamicine reconstitué (BS009) suivant le protocole analytique utilisé. Consulter la monographie se rapportant à ce supplément sélectif.
- Transférer 1 mL du produit à analyser et de ses dilutions décimales successives dans des boîtes de Petri stériles.
- Couler 10 à 15 mL de milieu.
- Homogénéiser parfaitement.
- Laisser solidifier sur une surface froide.
- Incuber à 25°C pendant 3 et 5 jours. Ne pas retourner les boîtes pendant l'incubation et entre les lectures, afin d'éviter le réensemencement des spores de moisissures pendant les manipulations.

NOTA :

L'ensemencement peut également être pratiqué à la surface de boîtes de Petri précoulées. Dans ce cas, ensemencer 0,1 mL de la dilution décimale appropriée en surface du milieu préalablement séché.

LECTURE

Dénombrer séparément les levures et les moisissures.

Faire un test de confirmation au microscope sur chaque type de colonies rencontré.

FORMULE - TYPE du milieu (sans gentamicine)

(pouvant être ajustée de façon à obtenir des performances optimales)

Pour 1 litre de milieu :

- Extrait autolytique de levure	5,0 g
- Glucose.....	20,0 g
- Chloramphénicol.....	0,1 g
- Agar agar bactériologique.....	15,0 g

pH du milieu prêt-à-l'emploi à 25°C : 6,6 ± 0,2.

CONTROLE QUALITE

- Milieu déshydraté : poudre beige, fluide et homogène.
- Milieu préparé : gélose ambrée.
- Réponse culturale typique après 72 heures d'incubation à 25°C :

Microorganismes	Croissance (Rapport de productivité : P_R)
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC® 9763	$P_R \geq 50\%$
<i>Candida albicans</i> ATCC 10231	$P_R \geq 50\%$
<i>Aspergillus brasiliensis</i> DSM 1988	$P_R \geq 50\%$
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	inhibée
<i>Bacillus subtilis</i> ATCC 6633	inhibée

STOCKAGE / CONSERVATION

Milieu déshydraté (sans gentamicine) : 2-30°C.

- La date de péremption est mentionnée sur l'étiquette.

Milieu préparé (à titre indicatif) :

- Milieu en flacon : 6 mois à 2-8°C.
- Milieu en boîte : 1 mois à 2-8°C.

Milieus prêts-à-liquéfier en flacons,

Supplément sélectif Gentamicine,

- Stocker entre 2 et 8°C, à l'abri de la lumière.
- Les dates de péremption sont mentionnées sur les étiquettes.

PRESENTATION

Code

Milieux prêts-à-liquéfier (sans Gentamicine) :

- Coffret de 10 flacons de 100 mL BM02108
- Coffret de 10 flacons de 200 mL BM07908

Milieu déshydraté (sans Gentamicine) :

- Flacon de 500 g BK007HA

Supplément sélectif Gentamicine :

- Coffret de 10 flacons BS00908

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

NF ISO 7954. Août 1988. Microbiologie. Directives générales pour le dénombrement des levures et moisissures. Technique par le comptage des colonies à 25°C.

NF ISO 7698. Août 1991. Céréales, légumineuses et produits dérivés. Dénombrement des bactéries, levures et moisissures.

NF V08-059. Novembre 2002 (3ème tirage Août 2003). Microbiologie des aliments. Dénombrement des levures et moisissures par comptage des colonies à 25°C. Méthode de routine.

ISO 6611 FIL-IDF 94: 2004. Lait et produits laitiers. Dénombrement des unités formant colonies de levures et/ou moisissures. Comptage des colonies à 25°C.

XP CEN ISO/TS 11133-2. Janvier 2004. Microbiologie des aliments. Guide pour la préparation et la production des milieux de culture. Partie 2 : guide général pour les essais de performance des milieux de culture.

NF EN 15789 (V 18-239). Décembre 2009. Aliments des animaux. Isolation et dénombrement de souches probiotiques de levures (*Saccharomyces cerevisiae*).

Les mentions portées sur les étiquettes sont prédominantes sur les formules ou les instructions décrites dans ce document.
Les informations et les spécifications contenues dans cette fiche technique ont été établies à la date du 2010-01-13.
Elles sont susceptibles d'être modifiées à tout moment, sans préavis.
Code document : BK007/F/2003-06 : 7.