



## GELOSE O.G.A. (Oxytetracycline-Glucose-Yeast Extract Agar)

### PRINCIPE

La gélose Glucosée à l'Extrait de Levure et à l'Oxytétracycline (Oxytétracycline-Glucose-Agar) est recommandée pour le dénombrement des levures et moisissures dans le lait, les produits laitiers et les aliments.

### FORMULE

Ingrédients en grammes pour un litre d'eau distillée ou déminéralisée.

#### Milieu de base

Extrait de levure	5,00
Glucose	20,00
Agar	12,00

Le milieu prêt à l'emploi en boîtes de Pétri contient en plus du milieu de base  
Oxytétracycline 0,10

pH final à 25°C : 7,0 ± 0,2

### CONSERVATION

Le milieu en flacons se conserve entre 15 et 25°C jusqu'à la date d'expiration indiquée sur l'emballage.  
Le milieu en boîtes se conserve entre 2 et 8°C jusqu'à la date d'expiration indiquée sur l'emballage.

### UTILISATION

Se conformer aux protocoles en vigueur. D'une façon générale, le protocole suivant peut être appliqué :

1. Liquéfier le milieu vers 45-50°C et ajouter 10 ml d'une solution stérile contenant 100 mg d'oxytétracycline par litre de gélose fondue. Agiter en tournant doucement pour bien mélanger.
2. Couler en boîtes de Pétri stériles et laisser solidifier. Faire sécher les boîtes à l'étuve, couvercles entrouverts.
3. Transférer 0,1 ml du produit à tester ou de ses dilutions décimales à la surface de la gélose et l'étaler avec un étaleur stérile.
4. Incuber 3 à 5 jours à 20-25°C.
5. Compter les colonies sur les boîtes comportant de 10 à 100 colonies.

### CONTROLE DE QUALITE

	Souche ATCC®	Croissance en 3 à 5 jours à 25°C
<i>Escherichia coli</i>	25922	Inhibée
<i>Bacillus subtilis</i>	6633	Inhibée
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	9763	Bonne
<i>Aspergillus brasiliensis</i>	16404	Bonne

### BIBLIOGRAPHIE

1. Mossel D.A.A., Kleynen-Semmeling A.M.C., Vincentie H.M. 1970. Oxytetracycline-Glucose-Yeast Extract Agar for selective enumeration of moulds and yeasts in foods and clinical materials. J. App. Bact. **33**:454-457.
2. ISO 7954. 1988. Microbiologie. Directives générales pour le dénombrement des levures et moisissures. Technique par comptage des colonies à 25°C.
3. NF V O3-454. Décembre 1981. Epices et aromates. Dénombrement des levures et des moisissures.
4. FIL 94B:1991. Lait et produits laitiers. Dénombrement des levures et moisissures. Comptage des colonies à 25°C.

Distribué par :

Z.A de Gesvrine - 4 rue Képler - B.P.4125  
44241 La Chapelle-sur-Erdre Cedex - France  
t. : +33 (0)2 40 93 53 53 | f. : +33 (0)2 40 93 41 00  
commercial@humeau.com



5. ISO 7698. 1991. Céréales, légumineuses et produits dérivés. Dénombrement des bactéries, levures et moisissures.
6. ISO 13681. 1996. Viandes et produits à base de viande. Dénombrement des levures et moisissures. Technique par comptage des colonies.
7. V 08-059. 2003. Microbiologie des aliments. Dénombrement des levures et moisissures par comptage des colonies à 25 °C. Méthode de routine.
8. ISO 6611 / FIL 94. 2004. Lait et produits laitiers. Dénombrement des unités formant colonie de levures et/ou moisissures. Comptage des colonies à 25 °C.

**PRESENTATION**

<b>Code</b>	<b>Description</b>
31310	10 flacons de 100 ml - base pour gélose
33310	10 flacons de 200 ml - base pour gélose
10310	10 boîtes de 90 mm - milieu complet
80310	500 g Autre présentation : nous consulter

Distribué par :

Z.A de Gesvrine - 4 rue Képler - B.P.4125  
44241 La Chapelle-sur-Erdre Cedex - France  
t. : +33 (0)2 40 93 53 53 | f. : +33 (0)2 40 93 41 00  
[commercial@humeau.com](mailto:commercial@humeau.com)

