

Millipore®

Filtration, Separation  
& Preparation

# CHOISISSEZ LE BON SANS VOUS TROMPER

Les nouveaux MC-Media Pads avec code couleur.



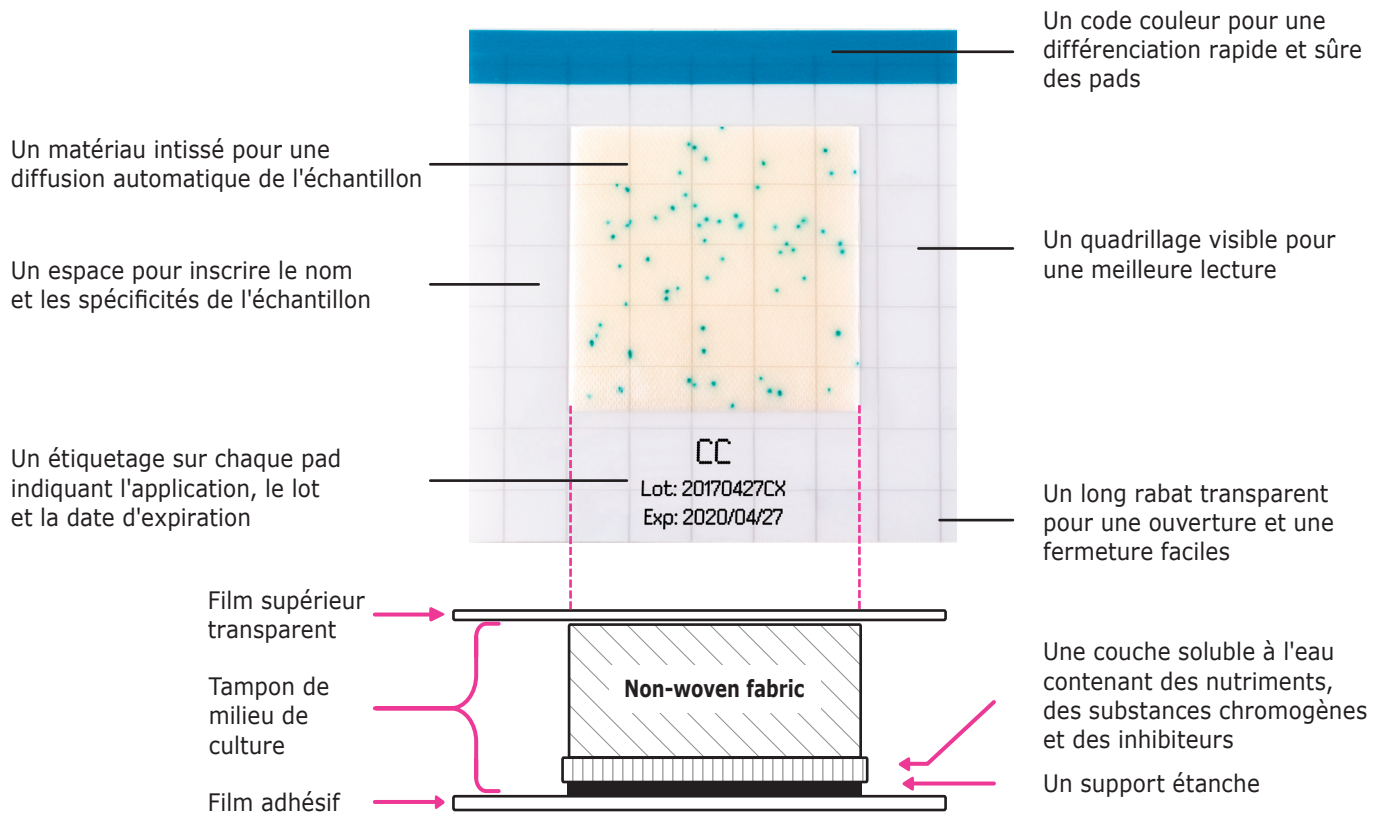
Distribué par :

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

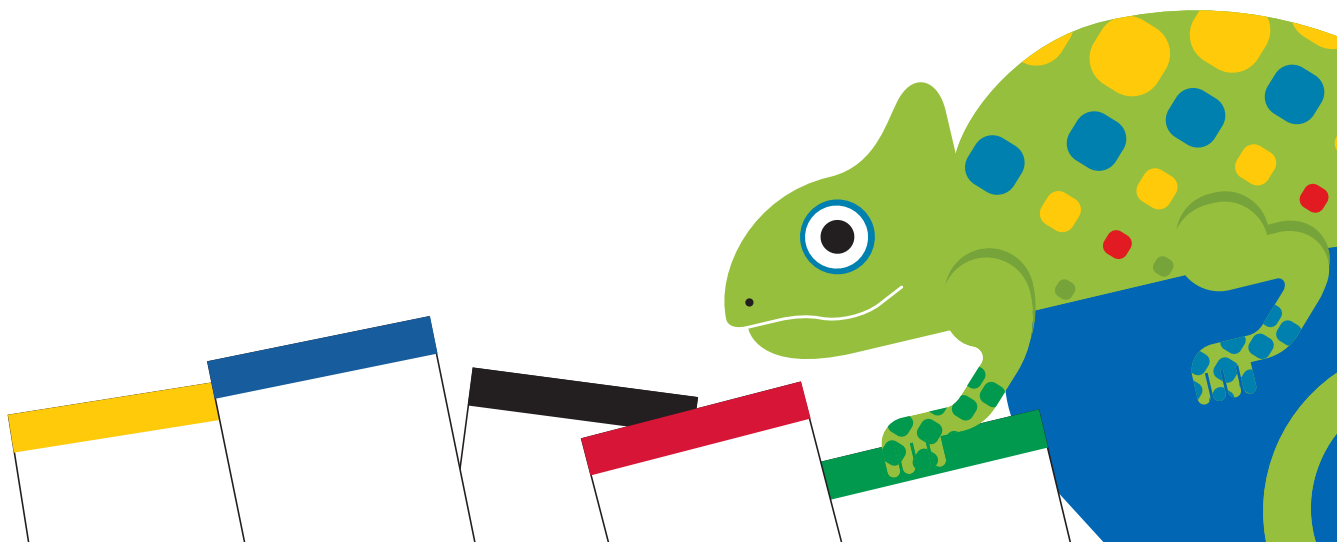
 Laboratoires  
**Humeau**

w w w . h u m e a u . c o m

# CONÇUS POUR VOUS FACILITER LA TÂCHE.



Le MC-Media Pad est conçu pour tester en routine, de façon rapide et pratique, la contamination microbiologique de vos produits agro-alimentaires. Les pads sont revêtus d'un milieu de culture et de substrats chromogènes pour une détection spécifique, permettant des résultats plus rapides et des lectures améliorées. Lorsque l'échantillon est appliqué, le liquide se répartit uniformément sur le pad par capillarité. Aucune étape supplémentaire n'est requise, ce qui facilite votre travail et réduit le risque de contamination. Le film supérieur transparent se soulève et se rabat facilement d'une seule main et le **code couleur** vous permet de toujours choisir le bon pad sans vous tromper. Les MC-Media Pads sont conformes aux normes internationales (AOAC-PTM, Microval) et sont soumis à un contrôle qualité selon la norme ISO 11133.



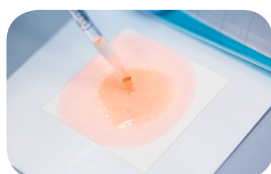
# profitez des avantages d'une Méthode prête à l'emploi.

Pourquoi s'en tenir aux boîtes de milieux de culture traditionnelles s'il existe une alternative susceptible d'améliorer le déroulement de votre travail, tout en vous fournissant des résultats précis et fiables ? Les MC-Media Pads sont prêts à l'emploi et financièrement avantageux et économiques :

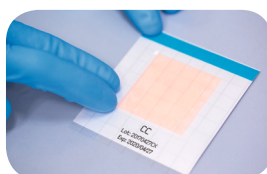
- Gagnez de la place dans votre réfrigérateur et votre incubateur
- Soyez éco-responsable & gagnant : réduisez votre impact environnemental
- Améliorez la gestion de vos stocks grâce à leur durée de conservation pouvant atteindre 36 mois
- Respectez les réglementations
- Simplifiez le déroulement de votre travail :



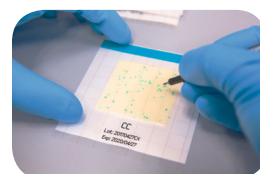
Soulever le film transparent en diagonale, puis inoculer l'échantillon au centre du tampon.



Après inoculation, l'échantillon diffusera automatiquement dans l'ensemble du tampon.



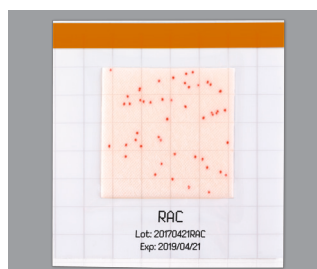
Rabattre le film transparent et incubé selon les conditions de l'application.



Procéder au comptage.

# CHOISISSEZ SIMPLEMENT LA COULEUR DONT VOUS AVEZ BESOIN.

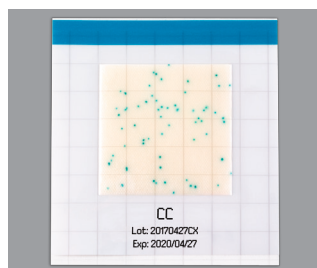
L'offre MC-Media Pad propose une large gamme de produits pour les principales applications de l'industrie agro-alimentaire. L'utilisation d'indicateurs chromogènes entraîne des résultats spécifiques et permet une meilleure interprétation. Il suffit d'incuber à 25 °C ou à 35 °C pendant 24-48 heures pour détecter des contaminants spécifiques.



## Dénombrement rapide des micro-organismes aérobies

Incubation : 35 °C, 24 heures

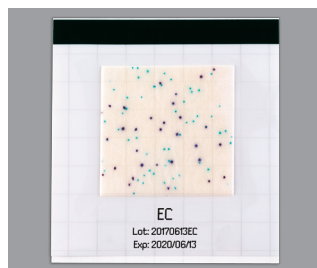
Lecture : toutes les colonies qui se sont développées présentent une couleur rougeâtre. Quelle que soit l'intensité de la couleur, toutes les colonies qui se sont développées doivent être comptées.



## Coliformes

Incubation : 35 °C, 24 heures

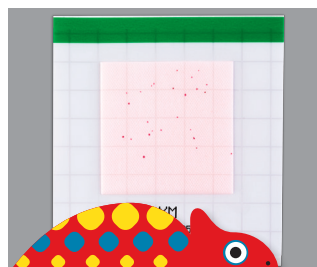
Lecture : les coliformes produisent des colonies de couleur bleue/bleu-vert à cause de la production de  $\beta$ -galactosidase. Les bactéries non coliformes Gram négatives forment des colonies incolores. Quelle que soit l'intensité de la couleur, toutes les colonies colorées en bleu/bleu-vert doivent être comptées.



## *E. coli* et Coliformes

Incubation : 35 °C, 24 heures

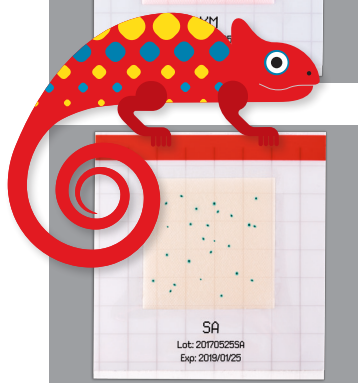
Lecture : les bactéries coliformes forment des colonies colorées en bleu/bleu-vert à cause de la production de  $\beta$ -galactosidase, tandis que *E. coli* produira des colonies indigo à violet, en raison de la présence d'une  $\beta$ -glucuronidase spécifique. Les bactéries non coliformes Gram négatives forment des colonies incolores. Quelle que soit l'intensité de la couleur, toutes les colonies colorées (en bleu/bleu-vert ou en indigo/violet) peuvent être considérées comme des coliformes totaux. Seules les colonies colorées en indigo à violet doivent être comptabilisées comme *E. coli*.



## Levures & Moisissures

Incubation : 25 °C, 48 heures

Lecture : toutes les colonies qui se sont développées présentent une couleur rougeâtre. Quelle que soit l'intensité de la couleur, toutes les colonies qui se sont développées doivent être comptées. Les levures se distinguent facilement des moisissures par leur morphologie différente. Les levures formeront des colonies rougeâtres de forme circulaire, tandis que les colonies de moisissures seront également rondes et de couleur rougeâtre, mais apparaîtront plus diffuses avec des bords moins nets.








## *Staphylococcus aureus*

Incubation : 35 °C, 24 heures

Lecture : *S. aureus* forme des colonies circulaires bleues claires/bleues. Même si les autres bactéries sont fortement inhibées, certaines (particulièrement du genre *Bacillus*) peuvent former des colonies de couleur gris/noir.

## Guide d'achat

Nom	Description	Normes internationales	Code couleur	Quantité	Référence
MC-Media Pad Dénombrement rapide des micro-organismes aérobies	Milieu de culture pour le dénombrement rapide de la contamination microbiologique aérobie	AOAC-PTM Microval QC selon l'ISO 11133		100 pads	1323020001
MC-Media Pad Coliformes	Milieu de culture pour le dénombrement des bactéries coliformes	AOAC-PTM QC selon l'ISO 11133		100 pads	1322990001
MC-Media Pad E. coli & Coliformes	Milieu de culture pour le dénombrement simultanément de <i>Escherichia coli</i> et des bactéries coliformes	AOAC-PTM QC selon l'ISO 11133		100 pads	1323000001
MC-Media Pad Levures & Moisissures	Milieu de culture pour le dénombrement des levures et moisissures totales	AOAC-PTM Microval QC selon l'ISO 11133		100 pads	1323030001
MC-Media Pad Staph. aureus	Milieu de culture pour le dénombrement de <i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC-PTM Microval		100 pads	1323010001

### Accessoires disponibles en option

Homogénéiseur ESH pour l'enrichissement de l'échantillon	Homogénéiseur à pales, Volume maximum de l'échantillon alimentaire : 400 ml				5427650001
--	---	--	--	--	------------



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



w w w . h u m e a u . c o m