



## Yeast Glucose Chloramphenicol Agar Milieu sélectif pour la détection des levures et moisissures dans les aliments et les boissons.

### DESCRIPTION La

Yeast Glucose Chloramphenicol Agar (YGC) est un milieu utilisé pour l'isolement sélectif et le dénombrement des champignons.

Ce milieu est conforme aux recommandations de la Fédération Internationale de Laiterie (FIL-IDF) pour l'examen du lait et des produits laitiers.

### FORMULE TYPIQUE

	(g/l)
Extrait de levure	5,0
Gélose	20,0
glucose chloramphénicol	0,1
pH final 6,6 ± 0,2 à 25°C	18,0

### PRINCIPE DE LA MÉTHODE

L'extrait de levure fournit des nutriments de base et est une bonne source de vitamines, en particulier du groupe B. Le glucose est le glucide fermentescible. Le chloramphénicol est l'agent sélectif qui inhibe la flore bactérienne associée, ce qui permet une meilleure récupération des cellules fongiques lésées. L'agar est l'agent de solidification.

### PRÉPARATION

<u>Milieu déshydraté</u>	Suspendre 43,1 g de poudre dans 1 litre d'eau distillée ou déminéralisée. Bien mélanger. Chauffer jusqu'à ébullition en secouant fréquemment jusqu'à dissolution complète. Stériliser en autoclave à 121°C pendant 15 minutes.
<u>Milieu en bouteilles</u>	Faire fondre le contenu du flacon au bain-marie à 100°C (en desserrant le bouchon partiellement retiré) jusqu'à dissolution complète. Visser ensuite le bouchon et vérifier l'homogénéité du milieu dissous, si c'est le cas en retournant le flacon. Refroidir à 45-50°C, bien mélanger en évitant la formation de mousse et répartir aseptiquement dans des boîtes de Pétri.

### PROCÉDURE DU TEST

Préparer des dilutions d'échantillons dans une solution de Ringer au 1/4 (réf. 81059) ou un autre diluant approprié.ensemencer le milieu en versant ou en étalant la méthode de placage.

De grands volumes d'échantillon peuvent être concentrés par filtration sur membrane. Les filtres sont ensuite placés sur des plaques de gélose YGC de 60 mm de diamètre.

Incuber les boîtes en aérobiose à 25 ± 2°C pendant 5 jours maximum.

### INTERPRÉTATION DES

**RÉSULTATS** Compter les colonies sur toutes les boîtes contenant 15 à 300 colonies. Distinguer les levures des moisissures par la morphologie des colonies. Indiquez le nombre de levures et de moisissures par gramme ou par millilitre d'échantillon en tenant compte des facteurs de dilution.

### ASPECT Milieu

déshydraté : fluide, homogène, beige.

Milieu préparé : légèrement opalescent, ambre clair.

### STOCKAGE

La poudre est très hygroscopique, stocker la poudre à 10-30°C, dans un environnement sec, dans son emballage d'origine bien fermé. Conserver les flacons et les plaques préparées à 10-25°C à l'abri de la lumière. Ne pas utiliser le produit au-delà de sa date de péremption indiquée sur l'étiquette ou si le produit présente des signes de contamination ou des signes de détérioration.

**CONSERVATION** Milieu déshydraté : 4 ans.

Milieu en bouteilles : 2 ans.

Plaques prêtes à l'emploi : 6 mois.

**CONTROLE QUALITE Les**

plaques sont ensemencées avec les souches microbiennes indiquées dans le tableau QC.

Inoculum pour la productivité : 50-100 UFC.

Inoculum pour la sélectivité : 104-106 UFC.

Conditions d'incubation : en aérobiose à 25 ± 2°C pendant 5 jours maximum.

Tableau CQ.

Micro-organisme		Croissance
Aspergillus brasiliensis	ATCC® 16404	Bien
Candida albicans	ATCC® 10231	Bien
Saccharomyces cerevisiae	ATCC® 9763	Bien
Escherichia coli	ATCC® 25922	Inhibé

**AVERTISSEMENT ET PRÉCAUTIONS Le**

produit ne contient pas de substances dangereuses à des concentrations dépassant les limites fixées par la législation en vigueur et n'est donc pas classé comme dangereux. Il est néanmoins recommandé de consulter la fiche de données de sécurité pour son bon usage.

Le produit est destiné à un usage professionnel uniquement et doit être utilisé par des opérateurs correctement formés.

**ÉLIMINATION DES**

DÉCHETS L'élimination des déchets doit être effectuée conformément aux réglementations nationales et locales en vigueur.

**BIBLIOGRAPHIE 1.**

Fédération internationale de laiterie (2004) Méthode standard ISO 6611/FIL 94.

2. Frank et Yousef (2004) Dans Frank et Wehr (éd.), Méthodes standard pour l'examen des produits laitiers









17e éd. Association américaine de santé publique, Washington, DC

3. Koburger J. (1970) Champignons dans les aliments : 1. Effet de l'inhibiteur et de la température d'incubation sur le dénombrement. J. Milk Food Technol. 33:433.

4. Cooke WB, AR Brazis (1968) Présence de moisissures et de levures dans les produits laitiers. Mycopathol. Mycol. App. 35:281.

PRÉSENTATION	Format	Conditionnement	Réf.
Gélose levure glucose chloramphénicol	Plaque 90 mm	20 assiettes	10011
Gélose levure glucose chloramphénicol	Plaque de 60 mm (placement de la membrane)	450 assiettes	173922
Bouteilles de gélose au chloramphénicol et au glucose de levure		6 bouteilles de 100 ml	403090
Bouteilles de gélose au chloramphénicol et au glucose de levure		6 bouteilles de 200 ml	413090
Bouteilles de gélose au chloramphénicol et au glucose de levure		25 flacons de 200 ml	453091
Gélose Levure Glucose Chloramphénicol	Milieu déshydraté	500 g de poudre	610070 100 g de
Gélose Levure Glucose Chloramphénicol	Milieu déshydraté	poudre	620070 5 kg de poudre
Gélose Levure Glucose Chloramphénicol	Milieu déshydraté		6100705

**TABLE DES SYMBOLES**

LOT Code de lot	 Tenir à l'écart de la lumière du soleil	 Fabricant	 Utiliser par	 Fragile manipuler avec soin
RÉF Numéro de catalogue	 Limitation de température	 Contient suffisamment pour <n> tests	 Attention, consultez Mode d'emploi	 Ne pas réutiliser



LIOFILCHEM® srl

Via Scozia zona ind.le, 64026 Roseto degli Abruzzi (Te) Italie Tél. +39 0858930745 Fax +39 0858930330 www.liofilchem.com