



GELOSE GLUCOSEE à l'EXTRAIT de LEVURE et au CHLORAMPHENICOL (XLD)

PRINCIPE

La gélose Glucosée à l'Extrait de Levure et au Chloramphénicol est recommandée pour le dénombrement des levures et moisissures dans le lait et les denrées alimentaires.

FORMULE

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

Extrait de levure	5,00
Glucose	20,00
Chloramphénicol	0,10
Agar	15,00

pH final à 25°C : $6,6 \pm 0,2$

CONSERVATION

Boîtes et flacons: 2 - 8°C à l'obscurité
La date d'expiration est indiquée sur l'emballage.

EQUIVALENCE

Ce milieu est également dénommé YGC (Yeast extract Glucose Chloramphenicol) ou CGA (Chloramphénicol Glucose Agar).

PREPARATION

Pour le milieu déshydraté :

1. Dissoudre 40,1 grammes dans 1 litre d'eau pure.
2. Chauffer sous agitation fréquente et laisser bouillir 1 minute pour dissoudre complètement la suspension.
3. Répartir en tubes ou flacons.
4. Autoclaver 15 minutes à 121°C.

Pour le milieu en tubes ou flacons :

1. Liquéfier le milieu à 100°C au bain-marie.
2. Bien mélanger, laisser refroidir à 45-47°C.
3. Répartir immédiatement en boîtes de Petri et laisser solidifier sur une surface froide.

UTILISATION

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

1. Introduire dans des boîtes de Pétri stérile, 1 ml du produit à examiner ou de ces dilutions décimales.
2. Ajouter dans les 15 minutes, dans chaque boîte, 15 ml de gélose YGC liquéfiée à 45°C, mélanger soigneusement et laisser solidifier.
3. Incuber 3 à 5 jours à 25°C.
4. Compter les colonies sur les boîtes comportant moins de 150 colonies.

CONTROLE DE QUALITE

	Souche ATCC®	Croissance en 3 à 5 jours à 25°C
<i>Escherichia coli</i>	25922	Inhibé
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	9763	Bonne
<i>Candida albicans</i>	10231	Bonne

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



BIBLIOGRAPHIE

1. ISO 7698. 1991. Céréales, légumineuses et produits dérivés. Dénombrement des bactéries, levures et moisissures.
2. ISO 7954. 1988. Microbiologie. Directives générales pour le dénombrement des levures et moisissures. Technique par comptage des colonies à 25°C.
3. 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.

PRESENTATION

Code	Description
31530	10 flacons de 100 ml
33530	10 flacons de 200 ml
10530	10 boîtes de 90 mm
12530	10 boîtes contact
81530	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

