



GELOSE DG18

PRINCIPE

La gélose DG 18 est recommandée pour la recherche et la numération des levures et moisissures dans les produits secs dont l'activité en eau est inférieure ou égale à 0,95.

FORMULE

Ingrédients en grammes pour un litre d'eau purifiée.

Tryptone	5,00
Glucose	10,00
Sulfate de magnésium, 7H ₂ O	0,50
Phosphate monopotassique	1,00
Dichloran (dichloro-2,6-nitro-aniline)	0,002
Chloramphénicol	0,10
Agar	15,00
Glycérol	220,00

Ce milieu peut être ajusté et/ou supplémenté en fonction des critères de performances imposés

CONDITIONS DE CONSERVATION avant ouverture

Flacons: 2 - 8°C

La date d'expiration est indiquée sur l'emballage.

UTILISATION

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

1. Faire fondre la gélose au bain-marie et la maintenir vers 45-50°C.
2. Pipeter 1 ml du produit à analyser ou de ses dilutions décimales dans des boîtes de pétri stériles.
3. Couler 15 ml de milieu et bien homogénéiser.
4. Incuber 5 jours à 25°C en atmosphère aérobie et humide.
5. Compter les colonies.

Pour une simple recherche, les boîtes peuvent être ensemencées en surface.

LIMITES ET PRECAUTIONS

Certaines bactéries poussent sur ce milieu. Confirmer les colonies de levures par un examen au microscope ou à la loupe binoculaire.

CRITERES ATTENDUS

Aspect du milieu prêt à l'emploi : gélose rose

Physico-chimie : pH 5,6 ± 0,2 à 25°C

Activité microbiologique

Référence des souches	Inoculum requis	Durée et T° d'incubation	Résultat attendu
<i>Aspergillus restrictus</i> ATCC 42693	N.A.	2 à 5 jours à 20-25°C	Croissance
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	N.A.	2 à 5 jours à 20-25°C	Inhibition
<i>Mucor racemosus</i> ATCC 42647	N.A.	2 à 5 jours à 20-25°C	Croissance
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC 9763	N.A.	2 à 5 jours à 20-25°C	Croissance

Exemple de tests de performances recommandés pour ce milieu

CONTROLE DE QUALITE

1. Hocking, A.D., and Pitt, J.I. 1980. Dichloran-glycerol medium for enumeration of xerophilic fungi from low moisture foods. Appl. Environ. Microbiol., **39**:488-492.
2. NF V 08-036. Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et moisissures se développant sur un milieu à faible a_w .
3. ISO 21527-2. Microbiologie des Aliments. Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et des moisissures – Partie 2 : Technique par comptage des colonies dans les produits à activité d'eau inférieure ou égale à 0,95.

PRESENTATION

Code	Description
31979	10 flacons de 100 ml Autre présentation : nous consulter