

SOLUTION DE RINGER AU QUART

PRINCIPE

La Solution de Ringer diluée au quart est un diluant d'usage général dans l'industrie laitière.

FORMULE

Ingrédients en grammes pour un litre d'eau purifiée.

Chlorure de sodium	2,25
Chlorure de potassium	0,105
Chlorure de calcium anhydre	0,12
Bicarbonate de sodium	0,05

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

CONDITIONS DE CONSERVATION avant ouverture

Tubes, flacons et poches : 2 - 25°C

Comprimés : 2 - 30°C

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

PREPARATION

1. Mettre en suspension 2 comprimés dans 1 litre d'eau purifiée.
2. Agiter jusqu'à dissolution complète.
3. Répartir en tubes ou flacons.
4. Autoclaver à 121°C pendant 15 minutes.

CRITERES ATTENDUS

Aspect du milieu prêt à l'emploi : liquide limpide incolore

Activité microbiologique

La validation du milieu est effectuée en déterminant l'effet inhibiteur éventuel. Pour cela réaliser une suspension de 10 à 100 CFU/ml de la souche test et l'introduire dans 9 ml du milieu à tester. Prélever immédiatement 10 µl et ensemercer une boîte de gélose TSA. Effectuer la même opération sur le même tube après 45 à 60 minutes de contact à température ambiante (20-25°C). Après 24 heures d'incubation, les 2 boîtes doivent présenter des numérations similaires (recouvrement T45/TO ≤ 30%). Les souches suivantes doivent être utilisées pour cet essai : *Staphylococcus aureus* ATCC® 25923, *Escherichia coli* ATCC® 25922 ou 8739.

BIBLIOGRAPHIE

1. NF V08-054. Microbiologie des aliments. Dénombrement des entérobactéries présumées par comptage des colonies obtenues à 30°C ou à 37°C.
2. ISO 6887-5. Microbiologie des Aliments. Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique – Partie 5 : Règles spécifiques pour la préparation du lait et des produits laitiers.
3. ISO 8199. Qualité de l'eau. Lignes directrices générales pour le dénombrement des micro-organismes sur milieu de culture.
4. ISO 8784-1. Pâte, papier et carton. Analyse microbienne. Partie 1: Dénombrement total des bactéries, levures et moisissures basé sur la désintégration.
5. ISO 14461-1 / IDF 169-1. Lait et produits laitiers. Contrôle de qualité en laboratoires microbiologiques. Partie 1 : Evaluation de la performance des analystes effectuant les comptages de colonies.

PRESENTATION

Code	Description
Réf.: 253477	100 tubes de 9 ml

Autre présentation : nous consulter