Fiche technique Gélose Blanche Version 2018.12



GELOSE BLANCHE

PRINCIPE

La gélose blanche est utilisée pour éviter l'envahissement de la surface des boîtes de Petri par certaines espèces et faciliter ainsi le dénombrement des colonies.

FORMULE

Ingrédients en grammes pour un litre d'eau purifiée.

Agar 15,00

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

CONDITIONS DE CONSERVATION avant ouverture

Flacons: 2 - 25°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 appliqué :

- 1. Faire fondre la gélose au bain-marie d'eau bouillante et mettre les flacons en attente dans un bain d'eau réglé à 45°C.
- 2. Après ensemencement et/ou solidification des boîtes à étudier, couler en surface 4 ml de gélose blanche. Laisser solidifier à nouveau et incuber selon le protocole suivi.

CRITERES ATTENDUS

Aspect du milieu prêt à l'emploi : gélose très légèrement ambrée

Physico-chimie: pH 7,0 ± 1,0 à 25°C

BIBLIOGRAPHIE

ISO 4833. 2003. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour le dénombrement des microorganismes - Technique de comptage des colonies à 30° C.

PRESENTATION

CodeDescription3104210 flacons 100 ml

Autre présentation : nous consulter