

## Principe

Milieu solide pour la détection et le dénombrement des champignons (levures et moisissures) à partir d'échantillons alimentaires selon les normes ISO.

## Présentation

	Détails de l'emballage	Durée de vie	Conservation
10 bouteilles préparées Bouteilles 250 ml avec: 200 ± 5 ml	1 boîte de 10 flacons de 250 ml. Bouchon injectable: Bouchon intérieur à vis en plastique. L'utilisation d'aiguilles pour seringues d'un diamètre supérieur à 0,8 mm n'est pas recommandée.	12 mois	8-25 °C

## Formule \* en g/L

Composition (g/l):

Extrait de levure.....	5.000
D(+) Glucose.....	20.000
Agar.....	15.000

## Description

### Description

La formulation actuelle de ce milieu de culture diffère des milieux classiques de Sabouraud, en l'absence de peptones et dans une réaction presque neutre.

Pour sa préparation complète selon ISO 13681 (1995), de l'oxytétracycline et de la gentamicine doivent être ajoutées, pour l'inhibition bactérienne.

### Technique

Pour l'utiliser, le contenu de la bouteille doit être versé dans des boîtes de pétri. La fusion du milieu de culture doit être effectuée soit dans un bain-marie (100 ° C). N'appliquez jamais de chaleur directe pour faire fondre un support. Les températures et les temps de fusion dépendent de la forme du récipient, du volume de fluide et de la source de chaleur. Avant de faire fondre tout support, desserrez le bouchon à vis du récipient pour éviter de le casser. Le milieu ne doit être fondu qu'une seule fois et utilisé. Les milieux avec de la gélose ne doivent pas être fondus à plusieurs reprises car leurs caractéristiques changent à chaque refusion. La surchauffe doit être évitée autant que le chauffage prolongé, en particulier en ce qui concerne les milieux à pH acide ou alcalin. Une fois fondues, verser les plaques en utilisant des techniques aseptiques. Pour inoculer, suivez les méthodes de laboratoire standard ou les normes applicables. Méthode de la plaque en spirale, placage par stries, méthodes économétriques, bancs de dilution ou placage par étalement.

Recueillir, diluer et préparer les échantillons et les volumes selon les besoins selon les spécifications, les directives, les normes officielles et / ou les résultats attendus.

Incuber les plaques côté droit en aérobie à 20-25 ° C pendant 5 jours maximum. (Des temps d'incubation supérieurs à ceux mentionnés ci-dessus ou des températures d'incubation différentes peuvent être nécessaires en fonction de l'échantillon, ou des spécifications. Ce milieu peut être inoculé directement ou après enrichissement en bouillon.

Après incubation, énumérer toutes les colonies apparues à la surface de la gélose.

Chaque laboratoire doit évaluer les résultats selon ses spécifications.

Remarque : Les milieux solides peuvent être fondus de différentes manières : autoclave, bain-marie et, si le client le juge approprié, également au micro-ondes. Afin d'éviter la rupture des contenants lors de la fonte, il est recommandé de desserrer le bouchon à vis. Lorsque l'option micro-ondes est choisie, il est nécessaire de placer le flacon ou le tube dans un bain d'eau au micro-ondes. La température et le temps de fusion dépendront de la forme du contenant, du volume de milieu et de la source de chaleur. Évitez la surchauffe ainsi que des périodes de chauffage excessives.

**Contrôle qualité****Contrôle physico-chimique**

Couleur : Marronâtre

pH: 6.6 ± 0.2 at 25°C

**Contrôle microbiologique**Plateaux de fusion - coulage - ensemencement / Plaque pratique 100 ± 20 UFC. min. 50 UFC (productivité) / 10<sup>4</sup>-10<sup>6</sup> UFC (sélectivité)

Ajoutez 50 mg d'Oxytetr. + 25 mg de gentamicine pour 500 ml de milieu fondu, refroidi à 50 ° C

Méthodologie analytique selon ISO 11133:2014/A1:2018; A2:2020.

Aérobiose. Incubation à 22,5 °C ± 2,5. Lecture à 24-72 h pour les bactéries et 3-5 jours pour les levures et moisissures.

Contrôle microbiologique selon ISO 11133: 2014 / A1: 2018.

**Micro organismes***Candida albicans* ATCC® 10231, WDCM 00054*Saccharomyces cerevisiae* ATCC® 9763*Aspergillus brasiliensis* ATCC® 16404, WDCM 00053*Escherichia coli* ATCC® 25922, WDCM 00013*Bacillus subtilis* ATCC® 6633, WDCM 00003**Croissance**

Bon

Bon

Bon

Inhibé

Inhibé

**Contrôle de la stérilité**

Incubation 48 h à 30-35 °C et 48 h à 20-25 °C: PAS DE CROISSANCE.

Vérifier 7 jours après l'incubation dans les mêmes conditions.

**Références**

- DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. APHA. Washington DC. USA.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- ISO 13681 Standard (1995) Enumeration of Yeasts and Moulds. Colony Count Technique.
- MacFADDIN, J.F. (1985) Media for isolation-cultivation-identification-maintenance of medical bacteria. William & Wilkins. Baltimore. MD. USA.
- MARSHALL, R.T. (1992) Standard methods for the examination of dairy products 16th ed. APHA. Washington DC, USA.
- MOSSEL, D.A.A., A.M.C. KLEYNEN-SEMMELING, H.M. VINCENTIE, H. BEERENS & M. CATSARAS (1970) Oxytetracycline-Glucose-Yeast Extract Agar for selective enumeration of moulds and yeasts in foods and clinical material. J. Appl. Bacteriol. 33:454-457.
- SABOURAUD, R. (1910) Les Teignes. Masson, Paris.