

Principe

Milieu pour la détection, l'isolement et le dénombrement des champignons, en particulier des levures et des moisissures, également à partir d'échantillons d'air et d'eau.

Présentation

20 boîtes de Pétri préparées
90 millimètres
avec: 21 ± 2 ml

Détails de l'emballage

1 boîte avec 2 paquets de 10 boîtes de Pétri / paquet.
Cellophane unique.

Durée de vie Conservation

3,5 mois 2-14 °C

Formule * en g/L

Composition (g/l):

Extrait de malt..... 30.0
Peptone de soja..... 3.0
Agar..... 15.0

Description

Description:

La gélose à l'extrait de malt favorise la croissance de presque tous les champignons en raison de sa composition équilibrée et de sa capacité à inhiber la plupart des bactéries en raison de son faible pH.

Technique:

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.

Étalez les plaques par méthode de stries ou par méthode en spirale. Incuber les plaques de manière aérobie à 20-30 °C pendant 48h jusqu'à 5 jours.

(Des temps d'incubation plus longs que ceux mentionnés ci-dessus ou des températures d'incubation différentes peuvent être nécessaires en fonction de l'échantillon, des spécifications, ...)

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

Chaque laboratoire doit évaluer les résultats selon ses spécifications.

Calculer la numération microbienne totale par ml d'échantillon en multipliant le nombre moyen de colonies par plaque par le facteur de dilution inverse si un échantillon dilué est strié. Indiquez les résultats en unités de formation de colonies (UFC) par ml ou g ainsi que la durée et la température d'incubation.

Contrôle qualité

Contrôle physico-chimique

Couleur : Jaune

pH: 5.6 ± 0.2 at 25°C

Contrôle microbiologique

Ensemencement en spirale: / Plage pratique 100 ± 20 UFC. min. 50 UFC (productivité) / 10^4 - 10^6 UFC (sélectivité).

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

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

Aérobique. Incubation à $22,5 \pm 2$ °C 3-5 jours (moisissures et levures).

Micro organismes

Candida albicans ATCC® 10231, WDCM 00054

Saccharomyces cerevisiae ATCC® 9763

Aspergillus brasiliensis ATCC® 16404, WDCM 00053

Croissance

Bon

Bon

Bon

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

- ATLAS, R.M., L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press, Inc. London.
- BALLOWS, HAUSLER, HERMAN, ISENBERG & SHADOMY (eds.) (1991) Manual of Clinical Microbiology. ASM. Washington.
- DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 4th ed. APHA. Washington.
- FDA (Food and Drug Administrations) (1978) Bacteriological Analytical Manual A.O.A.C. Washington.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- ISO 16000-17:2008 Indoor Air - Detection and enumeration of moulds - Culture Based method.
- RAPP, M (1974) Indikator-Zusätze zur Keimdifferenzierung auf wärze und Malzextrakt Agar. Milchwiss. 29:341-34.
- REIS, J. (1972) Ein selektives kulturmedium für der Nachweiss von Aspergillus flavus. Zbl. Bakt. Hyg. I. Abt. Orig. 220:564-566.