

## Principe

Milieu solide et sélectif pour l'isolement et le dénombrement des champignons dans le lait et les produits laitiers selon les normes ISO 7954 et FIL-IDF 94B.

## Présentation

20 plaques / irradiées  
Plaques 90 mm  
avec: 21 ± 2 ml

### Détails de l'emballage

1 boîte avec 2 sachets cellophane avec 10 boîtes de pétri / sachet.

### Durée de vie

3,5 mois

### Conservation

2-14 °C

## Formule \* en g/L

Composition (g/l):

Dextrose..... 20.00  
Extrait de levure..... 5.00  
Chloramphenicol..... 0.10  
Agar..... 15.00

## Description

Description:

Ce milieu est recommandé par la Fédération Internationale Laitière-Fédération Internationale de Laiterie (FIL-IDF) pour l'isolement et le dénombrement des champignons (moisissures et levures) dans le lait et les produits laitiers. Ce support a également été adopté par les normes DIN et ISO.

La sélectivité de ce milieu est due à l'action bactéricide du chloramphénicol qui, du fait de sa thermostabilité, peut être stérilisé avec le milieu dans l'autoclave. En raison également du pH neutre, le milieu peut être refondu plusieurs fois sans affecter sa stabilité, sa sélectivité et son efficacité. La refusion et la surchauffe peuvent rendre le médium plus foncé.

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. Ce milieu peut être ensemencé directement ou après enrichissement en bouillon.

Des temps d'incubation supérieurs à ceux mentionnés ci-dessus ou des températures d'incubation différentes peuvent être nécessaires en fonction de l'échantillon, des spécifications, ...

Placez les plaques à l'envers dans l'incubateur, dans des conditions aérobies. Incuber la levure et les moisissures pendant 48 heures-5 jours à 20-25 ° C.

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

Chaque laboratoire doit évaluer les résultats selon ses spécifications.

## Contrôle qualité

### Contrôle physico-chimique

Couleur : Jaune paille

pH: 6.6 ± 0.2 at 25°C

### Contrôle microbiologique

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

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

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

Aérobiose. Incubation à 25 °C ±1, lecture à 72 h à 5 jours.

### Micro organismes

*Aspergillus brasiliensis* ATCC® 16404, WDCM 00053

*Candida albicans* ATCC® 10231, WDCM 00054

*Saccharomyces cerevisiae* ATCC® 9763

*Bacillus subtilis* ATCC® 6633, WDCM 00003

*Escherichia coli* ATCC® 25922, WDCM 00013

### Croissance

Bon (≥70%)

Bon (≥70%)

Bon (≥70%)

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

- DIN Standard 10186. Mikrobiologische Milch Untersuchung. Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen. Referenzverfahren.
- FIL-IDF 94B Standard (1991) Enumeration of yeast and moulds. Colony Count Technique at 25°C.
- ISO 7954 Standard (1987) General guidance for enumeration of yeast and moulds - Colony count at 25°C.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.