

**Principe**

Milieu de culture solide à usage général, selon les normes ISO et APHA.

**Formule \* en g/L**

Peptone .....	5.00
Extrait de viande .....	3.00
Agar .....	15.00

pH final 7.0 ± 0.2 à 25 °C

\*Ajuster et/ou compléter au besoin pour répondre aux critères de performance

**Préparation**

Mettre en suspension 23 g de poudre dans 1 L d'eau distillée et porter à ébullition. Répartir dans des récipients appropriés et stériliser à l'autoclave à 121 ° C pendant 15 minutes.

**Description**

La gélose Nutritive est un milieu d'infusion de viande classique. C'est un milieu très simple qui peut être utilisé comme milieu de culture de routine ou comme base nutritive à laquelle des facteurs de croissance peuvent être ajoutés si nécessaire. Ce milieu dont le pH est ajusté à 8,0 ± 0,2 est recommandé pour une utilisation comme milieu de test H dans le chapitre sur le dosage des antibiotiques de la Pharmacopée européenne 6.0.

**Utilisation**

Inoculer selon le but final, les échantillons et les méthodes validées (pharmacopées et ISO).

**Contrôle qualité**

**Température d'incubation:** 30 °C ± 1.0

**Temps d'incubation:** 24 ± 2 h

**Inoculum:** Gamme d'utilisation 100 ± 20 UFC. min. 50 UFC (productivité) selon l'ISO 11133: 2014 / Amd 1: 2018. Ensemencement en spirale.

Micro-organismes	Croissance	Remarques
<i>Escherichia coli</i> ATCC® 8739	Productivité > 0.70	-
<i>Salmonella enteritidis</i> ATCC® 13076	Productivité > 0.70	-
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC® 25923	Productivité > 0.70	-
<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC® 14028	Productivité > 0.70	-
<i>Bacillus subtilis</i> ATCC® 6633	Productivité > 0.70	-
<i>Yersinia enterocolitica</i> ATCC® 9610	Productivité > 0.70	-

**Références**

- . ATLAS, R.M., L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press, Inc. London
- . EUROPEAN PHARMACOPOEIA 6.3 (2009) § 2.7.2 Microbiological Assay of Antibiotics (pg 3940). EDQM. Council of Europe. Strasbourg.
- . ISO Standard 6579-1 (2017) Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des Salmonella - Partie 1: Recherche des Salmonella spp.
- . ISO 6785 Standard (2001). Lait et produits laitiers - Recherche de Salmonella spp.
- . ISO 10273 Standard (1994) Microbiologie - Directives générales pour la recherche de Yersinia enterocolitica présumées pathogènes.
- . ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiologie des aliments, des aliments pour animaux et de l'eau - Préparation, production, stockage et essais de performance des milieux de culture.

**Conservation**

Pour usage professionnel uniquement. À conserver fermé, loin de la lumière, dans un endroit frais et sec (+4°C à 30°C).