

Principe

Diluant isotonique pour une récupération maximale des micro-organismes stressés selon les normes ISO.

Formule * en g/L

Hydrolisats pancréatique de caséine (Tryptone) 1,00
Chlorure de sodium..... 8,50

pH final 7,0 ±0,2 à 25 °C

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

Préparation

Dissoudre 9,5 g de poudre dans 1 L d'eau distillée et répartir dans des récipients appropriés. Stérilisez à l'autoclave à 121 ° C pendant 15 minutes.

Description

Cette formulation associe la pression osmotique de la solution saline physiologique à l'action protectrice de la peptone pour obtenir une bonne récupération des microorganismes stressés.

La chlorure de sodium assure des conditions isotoniques et la faible concentration de peptone ne permet pas la croissance cellulaire dans la courte période de temps (2-3 heures) nécessaire à la préparation de la banque de dilution de l'échantillon.

Utilisation

Selon la méthode ISO, l'échantillon est dilué dans un rapport 1:10 avec le diluant de récupération maximale et homogénéisé par un mélangeur vortex ou Stomacher®. Après une courte période (10 à 15 minutes) de repos, une banque de dilution au 1/10 avec le même diluant est préparée en suivant les procédures standard. Les plaques sont inoculées en utilisant la gamme de différentes concentrations.

Contrôle qualité

Température d'incubation: 30 - 35 °C

Temps d'incubation: Récupér. 24 / 48h

Inoculum: 1000-10000 UFC / tube (Productivité) à T0, 45 minutes et 1 h. (20-25°C) selon l'ISO 11133:2014/Amd 1:2018

Micro-organismes

Staphylococcus aureus ATCC® 6538
Pseudomonas aeruginosa ATCC® 9027
Escherichia coli ATCC® 8739
Candida albicans ATCC® 10231

Croissance

Bonne
Bonne
Bonne
Bonne

Remarques

Récupération ±30% T0, sur TSA
Récupération ±30% T0, sur TSA
Récupération ±30% T0, sur TSA
Récupération ±30% T0, sur SDA

Références

- ISO 6887-1: 1999 Microbiology of food and animal feeding stuffs. Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination - Part 1: General rules for the preparation of the initial suspension and decimal dilutions - Part 2 (2003): Specific rules for the preparation of meat and meat products.
- ISO Standard 8199 (2018) Water Quality - General requirements and guidance for microbiological examinations by culture.
- ISO 8261: 2001 Standard. Milk and milk products - General guidance for the preparation of test samples, initial suspension and decimal dilution for microbiological examination.
- ISO 11133:2014/ Amd 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- ISO 16212 Standard (2017) Cosmetics - Microbiology - Enumeration of yeast and mould.
- ISO 18415 Standard (2017) Cosmetics - Microbiology - Detection of specified and non-specified microorganisms.
- ISO 18416 Standard (2015) Cosmetics - Microbiology - Detection of *Candida albicans*.
- ISO 21149 Standard (2017) Cosmetics - Microbiology - Enumeration and detection of aerobic mesophilic bacteria.
- ISO 21150 Standard (2015) Cosmetics - Microbiology - Detection of *Escherichia coli*.
- ISO 22717 Standard (2015) Cosmetics - Microbiology - Detection of *Pseudomonas aeruginosa*.
- ISO 22718 Standard (2015) . Cosmetics - Microbiology - Detection of *Staphylococcus aureus*.

Conservation

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