


**Egalement nommé**

Gélose extrait de levure au chloramphénicol

**Principe**

Milieu solide et sélectif pour l'isolement et le dénombrement des levures et moisissures dans le lait et les produits laitiers, selon la norme ISO 7954 et FIL-IDF 94B.

**Formule \* en g/L**

Dextrose.....	20.0
Extrait de levure.....	5.0
Chloramphenicol.....	0.1
Agar .....	15.0

pH final 6.6 ±0.2 à 25 °C

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

**Préparation**

Suspendre 40 g de poudre dans 1 L d'eau distillée et laisser tremper. Porter à ébullition et répartir dans des récipients. Stériliser à l'autoclave à 121 ° C pendant 15 minutes.

**Description**

Ce milieu est recommandé par la 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 milieu a également été accepté 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 sombre.

**Utilisation**

En général, une méthode d'inoculation par coup ou une méthode de plaque de coulée est utilisée pour inoculer le milieu. L'incubation est à 25 ± 1 ° C pendant 5 jours.

**Contrôle qualité**

**Température d'incubation:** 25 °C ± 1

**Temps d'incubation:** 48 h - 5 J

**Inoculum:** Gamme d'utilisation 100 ± 20 UFC. min. 50 UFC (productivité) / 10<sup>4</sup>-10<sup>6</sup> UFC (sélectivité), selon l' ISO 11133: 2014 / Amd 1: 2018. Ensemencement en spirale.

**Micro-organismes**

*Bacillus subtilis* ATCC® 6633

*Escherichia coli* ATCC® 25922

*Aspergillus niger* ATCC® 16404

*Candida albicans* ATCC® 10231

*Saccharomyces cerevisiae* ATCC® 9763

**Croissance**

Inhibée

Inhibée

Productivité > 0.50

Productivité > 0.50

Productivité > 0.50

**Remarques**

-

-

sporulation noire à 5 jours

-

-

**Références**

- DIN Standard 10186. Mikrobiologische Milch Untersuchung. Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen. Referenzverfahren.
- ISO 6611/ IDF 94 Standard (2004) 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.

**Conservation**

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