Principe

Milieu de comptage sur plaque pour le lait et les produits laitiers, conformément aux méthodes standard d'examen des produits laitiers.

Formule * en g/L

Extrait de viande..... 3,0
Tryptone..... 5,0
D(+) Glucose..... 1,0
Agar.....15,0

pH final 7,0 ±0,2 à 25 ºC

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

Préparation

Ajouter 24 g de poudre dans 1 L d'eau distillée. Porter à ébullition en remuant constamment. Distribuer dans des récipients appropriés et stériliser à l'autoclave à 121 ° C pendant 15 minutes.

Description

La TGE a été adoptée comme alternative à la Gélose Nutritive selon l'APHA (Art. No. DSHB3013) et la Gélose Nutritive selon la Pharmacopoée Anglaise (Art. No. DC1140) pour le dénombrement des bactéries dans le lait, en complément de Gélose pour l'Enumérationt sur plaque (art. N ° DSHB3034).

Utilisation

Pour le dénombrement, la méthode de la plaque coulée est préférée, avec une incubation à 30-32ºC pendant 48 heures. Si la dilution est supérieure à 10%, il est conseillé d'ajouter du lait au milieu. Pour ce faire, préparer une suspension de lait écrémé séparément, et la stériliser 10 minutes à 118ºC.
L'autoclavage doit être aussi court que possible. Homogénéiser avec le milieu de culture qui a été stérilisé et refroidi à 50 ° C. L'utilisation de lait naturel n'est pas recommandée en raison de sa grande variabilité.
Le milieu doit être rapidement versé dans des boîtes de Pétri car s'il reste chaud trop longtemps, une floculation et des précipités anormaux peuvent apparaître. Si l'échantillon n'est pas dilué ou si le volume dans la plaque est supérieur à 2 mL, il n'est pas nécessaire d'ajouter le lait écrémé car on suppose que l'échantillon fournit les facteurs de croissance requis.

Contrôle qualité

Température d'incubation: 36°C ±2,0 **Temps d'incubation:** 44 ± 2h

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
Staphylococcus aureus ATCC® 25923	Productivité > 0.70	-
Bacillus subtilis ATCC® 6633	Productivité > 0.70	-
Escherichia coli ATCC® 25922	Productivité > 0.70	-
Salmonella typhimurium ATCC® 14028	Productivité > 0.70	-
Yersinia enterocolitica ATCC® 9610	Productivité > 0.70	-
Escherichia coli ATCC® 8739	Productivité > 0.70	-

Références

· APHA-AWWA-WEF (1998) Standard Metods for the Examinationof Water and Wastewater. 20th ed. APHA. Washington.
· DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of methods for the Microbiological Examination of Foods. 4th ed. APHA. Washington.
· FDA (Food and Drug Adminstrations). (1998) Bacteriological Analytical Manual 8th ed. Revision A. AOAC International, Gaitherburg. MD.
· HORWITZ, W. (2000) Official Methods of Analysis. AOAC International. Gaitherburg. MD.
. ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
· MARSHALL, R.T. (Ed.) (1992) Standard Methods for the Examination of Dairy Products. 16th ed. APHA. Washington.

Conservation

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