
GELOSE NUTRITIVE A 2 %

MILIEU NUTRITIF

1 DOMAINE D'UTILISATION

La gélose nutritive à 2 % est utilisée en microbiologie alimentaire, essais des eaux et santé animale pour la culture d'une grande variété de microorganismes. Elle est utilisée pour la purification des colonies, nécessaire et préalable aux étapes d'identification prévues dans les normes. Elle convient pour les germes ne présentant pas d'exigences particulières.

La formule-type répond à la composition définie dans les normes NF EN ISO 16654, NF EN ISO 6579-1, NF EN ISO 10273, NF EN ISO 21567 et NF EN ISO 19250.

2 PRINCIPES

Relativement simplifiée, la formulation apporte les éléments nutritifs nécessaires à la croissance d'une grande variété de germes non exigeants.

3 FORMULE-TYPE

La composition peut être ajustée de façon à obtenir des performances optimales.

Pour 1 litre de milieu :

- Tryptone	5,0 g
- Extrait de viande	3,0 g
- Agar agar bactériologique	12,0 g

pH du milieu prêt-à-l'emploi à 25 °C : 7,0 ± 0,2.

4 PREPARATION

- Mettre en suspension 20,0 g de milieu déshydraté (BK185) dans 1 litre d'eau distillée ou déminéralisée.
- Porter lentement le milieu à ébullition sous agitation constante et l'y maintenir durant le temps nécessaire à sa dissolution complète.
- Répartir en flacons ou en tubes.
- Stériliser à l'autoclave à 121 °C pendant 15 minutes.
- Refroidir à 44-47 °C
- Couler en boîtes de Petri stériles et laisser solidifier sur une surface froide.
- Faire sécher les boîtes à l'étuve, couvercle entrouvert.

✓ **Reconstitution :**
20,0 g/L

✓ **Stérilisation :**
15 min à 121 °C

Utilisation du milieu prêt-à-liquéfier :

- Faire fondre le milieu (s'il est préparé à l'avance) ou bien le milieu prêt-à-liquéfier en tubes (BM118) pendant le minimum de temps nécessaire à la reliqufaction totale.
- Refroidir et maintenir à 44-47 °C.

5 MODE D'EMPLOI

- Ensemencer en stries afin d'obtenir des colonies bien isolées.
- Incuber les boîtes en respectant le protocole analytique approprié.

6 CONTROLE QUALITE

Milieu déshydraté : poudre crème, fluide et homogène.

Milieu préparé : gélose ambrée.

Réponse culturale après 24 heures d'incubation à 37 °C (NF EN ISO 11133 ; FD T90-461) :

Microorganismes		Croissance	Caractéristiques
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00012	Bonne, score 2	Colonies crèmes
<i>Salmonella Typhimurium</i>	WDCM 00031	Bonne, score 2	Colonies blanches à crèmes
<i>Shigella sonnei</i>	WDCM 00127	Bonne, score 2	Colonies crèmes
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	WDCM 00026	Bonne, score 2	Colonies verdâtres

7 CONSERVATION

Milieu déshydraté : 2-30 °C.

Milieu prêt-à-liquéfier en tubes : 2-25 °C.

Les dates de péremption sont mentionnées sur les étiquettes.

Milieu préparé en flacons ou en tubes (*) : 180 jours à 2-25 °C.

Milieu préparé en boîtes (*) : 30 jours à 2-8 °C.

(*) Valeur indicative déterminée dans les conditions standards de préparation, suivant les instructions du fabricant.

8 PRESENTATION

Milieu déshydraté :

Flacon de 500 g BK185HA

Milieu prêt-à-liquéfier :

Coffret de 50 tubes de 18 mL BM11808

9 REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

NF EN ISO 21567. Mars 2005. Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour la recherche de *Shigella* spp.

NF EN ISO 19250. Juin 2013. Qualité de l'eau. Recherche de *Salmonella* spp.

NF EN ISO 11133. Juillet 2014. Microbiologie des aliments, des aliments pour animaux et de l'eau - Préparation, production, stockage et essais de performance des milieux de culture (Tirage 2 (2016-01-01)).

FD T90-461. Août 2016. Qualité de l'eau - Microbiologie - Contrôle qualité des milieux de culture.

NF EN ISO 6579-1. Avril 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des *Salmonella* - Partie 1 : recherche des *Salmonella* spp..

NF EN ISO 16654/A1. Juin 2017. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche des *Escherichia coli* O157 - Amendement 1 : annexe B : résultats des études interlaboratoires.

NF EN ISO 10273. Juin 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche de *Yersinia enterocolitica* pathogènes.

10 AUTRES INFORMATIONS

Les mentions portées sur les étiquettes sont prédominantes sur les formules ou les instructions décrites dans ce document et sont susceptibles d'être modifiées à tout moment, sans préavis.

Code document : GELOSE NUTRITIVE 2%_FR_V11

Date création : 07-2005

Date de révision : 01-2018

Motif de révision : Références bibliographiques.