

## Conservation des souches bactériennes/Gélose

356-3683

### DOMAINE D'APPLICATION

Milieu principalement destiné à la conservation des Entérobactéries. Peuvent également être conservés :

- Les *Vibrionaceae*,
- Les *Pseudomonadaceae*,
- Les *Alcaligenes*,
- Les *Flavobacterium* et apparentés,
- et éventuellement les *Acinetobacter* et les Staphylocoques.

### PRINCIPE

La conservation des souches bactériennes est favorisée par les substances nutritives apportées par l'extrait de viande et la peptone.

### PRESENTATION

#### • Prêt à l'emploi

50 tubes x 1 coffret

code 356-3683

### CONSERVATION/VALIDITE/LOT

- Prêt à l'emploi : + 2 - 8 °C.
- La date de péremption et le numéro du lot sont indiqués sur le conditionnement.

### FORMULE THEORIQUE

Extrait de viande	5 g
Peptone	10 g
NaCl	5 g
Agar	10 g
Eau distillée	1000 ml
pH (25°C) final = 7,3 ± 0,2	

### PROTOCOLE

L'ensemencement se fait à partir d'une culture sur milieux solides : gélose nutritive ou gélose Trypto-Caséine-Soja.

- Pour les bactéries aéro-anaérobies facultatives par plusieurs piqûres centrales à l'aide d'une anse de platine bien chargée.
- Pour les bactéries aérobies en surface. Incuber à 37 °C maximum pendant 24 heures.

Une souche bactérienne ensemencée dans ce milieu peut se conserver :

- un an à température ambiante,
- 3 ans à 4 °C.

La conservation est optimisée si l'on dépose du glycérol ou de l'huile de vaseline à la surface.

### PRECAUTION D'EMPLOI

Respecter les Bonnes Pratiques de Laboratoire

### PERFORMANCES/CONTROLE QUALITE DU TEST

Les performances culturales sont contrôlées à l'aide des souches suivantes :

MICROORGANISMES	Culture des microorganismes en 24 H à 37 °C
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	Bonne croissance
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Bonne croissance
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC 27853	Bonne croissance
<i>Staphylococcus epidermidis</i> ATCC 14990	Bonne croissance

### CONTROLE QUALITE DU FABRICANT

Tous les produits fabriqués et commercialisés par la société Bio-Rad sont placés sous un système d'assurance qualité de la réception des matières premières jusqu'à la commercialisation des produits finis.

Chaque lot du produit fini fait l'objet d'un contrôle de qualité et il n'est commercialisé que s'il est conforme aux critères d'acceptation.

La documentation relative à la production et au contrôle de chaque lot est conservée.

### MOTS CLES

Milieu / Conservation des souches bactériennes / Entérobactéries / Substances nutritives.