

Extrait de levure

356-4343

(poudre d'autolysat purifié de levure pour bactériologie)

DOMAINE D'APPLICATION

Cet extrait hydrosoluble de levure, spécialement purifié et neutralisé, convient à la préparation de la plupart des milieux de culture pour bactériologie. Il présente de nombreux avantages par rapport aux extraits de levure en pâte.

PRESENTATION

Déshydraté

500 g

code 356-4343

CARACTERISTIQUES MOYENNES

Aspect Poudre brune
 Densité 0,6 à 0,7
 Odeur Faible, non putride
 pH final = 7,2 ± 0,2

Humidité Inférieure à 7 %
 Cendres sulfuriques 15 %
 Chlorure de sodium Inférieur à 10 %
 Azote total 10 %
 Azote aminé 4,5 %
 Phosphore (P2O5) 4 %
 Calcium 0,1 à 0,2 %
 Magnésium 0,25 %
 Cuivre Inférieur à 10 p.p.m.
 Fer Inférieur à 100 p.p.m.
 Particules insolubles Négatif (Absence)
 Précipitation après autoclavage Négative
 Test de culture Satisfaisants

CONSERVATION/VALIDITE/LOT

- + 15 - 25 °C, flacon soigneusement fermé dans un endroit frais et sec.
- La date de péremption et le numéro du lot sont indiqués sur le conditionnement.

UTILISATION

1g d'extrait de levure habituel en pâte peut être remplacé par 0,8 g de cet extrait en poudre. Les milieux préparés avec celui-ci sont clairs, limpide et ne nécessitent pas à l'autoclavage. Utilisé à la dose de 0,3 à 0,5 %, il permet une excellente croissance de l'ensemble des bactéries.

PERFORMANCES/CONTROLE QUALITE DU TEST

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

MICRO-ORGANISMES	Résultats après 24h à 37°C
<i>Salmonella Enteridis</i> ATCC 13076	Bonne croissance
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	Bonne croissance
<i>Staphylococcus epidermidis</i> ATCC 12228	Bonne croissance
<i>Streptococcus faecalis</i> var. <i>zymogenes</i> ATCC 29212	Bonne croissance
<i>Streptococcus pyogenes</i> ATCC 19615	Bonne croissance
<i>Listeria Monocytogenes</i>	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

Extrait de levure / Produits alimentaires / Eaux / Dénombrement / Isolement / Milieu