

# Pastagar A Pastagar B

(Agars bactériologiques en poudre)

356-4985  
356-4946

## DOMAINE D'APPLICATION

Les Pastagar A et B sont des agars spécialement purifiés pour la préparation des milieux de culture en bactériologie.

## PRESENTATION

### • Pastagar A

500 g

code 356-4985

### • Pastagar B

500 g

code 356-4946

*N.B. : Un bulletin d'analyse peut être fourni, à la demande, pour chaque lot de fabrication.*

## CARACTERISTIQUES MOYENNES

	PASTAGAR A	PASTAGAR B
Aspect	Poudre blanc crème	Poudre blanc crème
Densité	0.6 à 0.7	0.6 à 0.7
Odeur	Faible, non putride	Faible, non putride
Force de gel avant et après autoclavage	500 à 700 g/cm <sup>2</sup>	Supérieure à 700 g/cm <sup>2</sup>
Transparence (Néphélos Coleman), avant et après autoclavage	Inférieure à 50 N.C.	Inférieure à 50 N.C.

Colorimétrie	PASTAGAR A	PASTAGAR B
Filtre 655 nm	0,010 to 0,020	0,010 to 0,020
Filtre 525 nm	0,020 to 0,050	0,020 to 0,050
Filtre 430 nm	0,050 to 0,150	0,050 to 0,150

pH	PASTAGAR A	PASTAGAR B
Avant autoclavage	7,2 ± 0,3	7,2 ± 0,3
Après autoclavage	7,0 ± 0,6	7,0 ± 0,6
Humidité	< 12%	< 12%

cendres	< 7%	< 3%
---------	------	------

Granulométrie	PASTAGAR A	PASTAGAR B
Tamis 18	0	0
Tamis 35	< 5%	< 5%
Tamis 60	< 25%	< 25%
Tamis 150	< 50%	< 50%
Tamis 350	< 25%	< 25%
Tamis supérieur à 350	< 5%	< 5%
Précipitation après autoclavage	Négative	Négative
Température de fusion	89 ± 4°C	89 ± 4°C
Température de gélification	35 ± 5°C	35 ± 5°C
Particules insolubles	Négative	Négative
Contamination par des spores thermophiles	Négative	Négative
Tests de culture	Satisfaisants	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

**Pastagar A est un agar de type américain à faible pouvoir gélifiant.**

Utilisé aux concentrations de 1,5 à 1,7 %, il permet d'obtenir des milieux gélosés fermes et limpides. Il peut également être utilisé à des concentrations plus faibles (0,1 à 0,6 %) pour l'étude de la mobilité et la culture des bactéries anaérobies et micro-aérophiles.

**Pastagar B est un agar de type européen à fort pouvoir gélifiant.**

Utilisé aux concentrations de 1,2 à 1,4 %, il permet d'obtenir des milieux gélosés fermes et limpides.

# Pastagar A Pastagar B (Powdered bacteriological agars)

V3 – 26/05/11

Il peut également être utilisé à des concentrations plus faibles (0,05 à 0,5 %) pour l'étude de la mobilité et la culture des bactéries anaérobies et micro-aérophiles.

Le pH d'une solution à 1,5 % en eau distillée est de  $7,2 \pm 0,3$  ; celui des milieux préparés avec l'un des deux Pastagar (A ou B) est ainsi voisin de la neutralité.

## PERFORMANCES/CONTROLE QUALITE DU TEST

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

Reconstitution d'un Milieu : Gélose Trypto-Caséine - Soja	Caractéristiques culturales satisfaisantes et comparables au témoin
---	---

## 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

Pastagar A / Pastagar B / Bactéries sans exigences particulières / Substances nutritives / Milieu.