

Viande-Foie Glucose/Bouillon

355-3614

DOMAINE D'APPLICATION

Milieu liquide non sélectif permettant la croissance de nombreuses bactéries aérobies et anaérobies.

PRINCIPE

La croissance de la plupart des bactéries aérobies et anaérobies est favorisée par la présence des substances nutritives apportées par la base viande-foie, et du glucose utilisé comme source énergétique.

PRESENTATION

• Prêt à l'emploi

10 ml x 25 tubes

code 355-3614

CONSERVATION/VALIDITE/LOT

- Prêt à l'emploi : à + 2 - 8 °C.
- Déshydraté : + 15 - 25 °C, flacon soigneusement fermé dans un endroit frais et sec.
- La date de péremption et le numéro de lot sont indiqués sur le conditionnement.

FORMULE TYPE

Base viande-foie	29,5 g
Glucose	2 g
Chlorhydrate de cystéine	0,5 g
Eau distillée	1000 ml
pH (25°C) final = 7,4 ± 0,2	

AUTRE(S) PRODUIT(S) NECESSAIRE(S) (NON FOURNI(S))

- Diluant(s)
- Eau distillée

MATERIEL NECESSAIRE NON FOURNI (liste non exhaustive)

- Balance
- Sacs de pesée stériles
- Broyeur
- Plaque chauffante
- Agitateur-homogénéisateur
- Tubes à essais (16 x 160 mm) avec bouchons autoclavables et cloches de Durham correspondantes
- Pipettes Pasteur stériles (code 355-0751) ou ôse bouclée
- Bain-marie avec une précision de ± 1 °C
- Etuve ou enceinte thermostatée avec une précision de ± 1 °C
- Autoclave
- Tout matériel courant d'un laboratoire

PROTOCOLE

Introduire 1 ml ou une ôse bouclée de l'échantillon à analyser dans un tube de bouillon régénéré et refroidi à 44 - 47 °C. Incuber à 37 °C pendant 24 à 72 heures. Isoler ensuite une ôse bouclée sur un milieu sélectif approprié à la recherche effectuée.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Le temps qui s'écoule entre la fin de la préparation de la solution-mère (ou de la dilution 10⁻¹ dans le cas d'un produit solide) et le moment où les dilutions entrent en contact avec le milieu de culture ne doit pas dépasser 15 minutes.
- Ne pas agiter violemment le milieu régénéré pour éviter toute réoxygénation de celui-ci.
- Respecter les Bonnes Pratiques de Laboratoire.

PERFORMANCES/CONTROLE QUALITE DU TEST

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

MICRO-ORGANISMES	Culture des micro-organismes en 24 à 72h à 37 °C
<i>Clostridium perfringens</i> ATCC 13124	Bonne croissance
<i>Peptostreptococcus anaerobius</i> CIP 602	Bonne croissance
<i>Clostridium sporogenes</i> ATCC 19404	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

Viande-Foie-Glucose / Bactéries aérobies et anaérobies / Croissance / Glucose / Non sélectif / Milieu.