

Protocole pour produire 50 mL d'agarose 1,4 %.

1. Identifier environ 30 microtubes.
2. Dans un bécher de 100 mL, insérer 50 mL d'eau de culture de poisson (*Egg water*) ou d'*Instant Ocean* dépendant de l'expérience.
3. Peser 0,7 g d'agarose à l'aide d'une balance électronique.
4. Déposer une tige agitatrice dans le bécher et le déposer sur une plaque agitatrice. Insérer doucement l'agarose pesé préalablement.
5. Si l'agarose est en agrégats, poursuivre le brassage. Sinon, faire dissoudre complètement l'agarose en chauffant au microonde jusqu'à ce que le mélange bout (environ 1 minute). Vérifier qu'il ne reste plus d'agrégats d'agarose dans le mélange.
6. Déposer environ 1,5 mL d'agarose dans chaque microtube.
7. Laisser gélifier au frigo à 4°C.