

FICHE TECHNIQUE 49

NOM DU MILIEU :	GELOSE VIANDE-LEVURE
REFERENCE FOURNISSEUR :	(VL) GLUCOSEE à 0.6%
	BIOKAR-BK 052

INGREDIENTS	MODE D'ACTION
<ul style="list-style-type: none"> • Tryptone 10g/L • Extrait de viande 2g/L • Extrait de levure 5g/L • Cystéine 0.3g/L • Glucose 2g/L • Chlorure de sodium 5g/L • Agar 6g/L 	<ul style="list-style-type: none"> • Source d'azote • Sources de facteurs de croissance • Idem • Source de soufre • Source de carbone et d'énergie • Source d'éléments minéraux • Gélifiant
PREPARATION	<p>Milieu utilisé pour la recherche du type respiratoire et pour l'isolement des bactéries anaérobies ainsi que pour le dénombrement des spores de Clostridia thermophiles dans les produits alimentaires. Convient également pour les test de stérilité des produits pharmaceutiques et alimentaires.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Peser les constituants pour 1 litre d'eau déminéralisée • Chauffer jusqu'à dissolution complète sur agitateur magnétique chauffant • Vérifier le pH=7,2 • Répartir le milieu dans les tubes • Stériliser à l'autoclave à 120°C pendant 15min. 	
MODE D'EMPLOI	LECTURE ET INTERPRETATION
<ul style="list-style-type: none"> • Maintenir le milieu à 48°C au bain-marie • Plonger l'effilure d'une pipette Pasteur boutonnée, chargée en culture, jusqu'au fond du tube • Remonter vers le sommet en exécutant un mouvement hélicoïdal • Refroidir le tube • Incuber à 37°C pendant 24h. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Culture dans la zone superficielle↳ germes aérobies stricts ➤ Culture dans la zone profonde↳ germes anaérobies stricts ➤ Culture sur toute la hauteur↳ germes aéro-anaérobies facultatifs ➤ Culture en anneau dans la zone intermédiaire↳ germes microaérophiles