

---

# GELOSE VIANDE-LEVURE

---

## DENOMBREMENT DES SPORES DE MICROORGANISMES ANAEROBIES SULFITO-REDUCTEURS

### 1 DOMAINE D'UTILISATION

---

La gélose Viande-Levure est utilisée pour le dénombrement des spores de microorganismes anaérobies sulfito-réducteurs dans la gélatine et les autres produits alimentaires.

La formule-type répond à la composition définie dans la norme NF V59-106.

### 2 PRINCIPES

---

La Tryptone et les extraits de viande et de levure assurent la croissance des microorganismes anaérobies.

Le glucose constitue la source énergétique du développement.

L'amidon favorise la germination des spores.

Les germes anaérobies réduisent le sulfite en sulfure qui, en présence de citrate ferrique, provoque le noircissement des colonies par formation de sulfure de fer.

### 3 FORMULE-TYPE

---

La composition peut être ajustée de façon à obtenir des performances optimales.

Pour 1 litre de milieu :

- Tryptone .....	10,0 g
- Extrait de viande .....	3,0 g
- Extrait autolytique de levure.....	6,0 g
- Glucose .....	2,0 g
- Chlorure de sodium.....	5,0 g
- Chlorhydrate de cystéine .....	0,3 g
- Amidon soluble.....	5,0 g
- Métabisulfite de sodium .....	1,0 g
- Citrate ferrique ammoniacal.....	1,0 g
- Agar agar bactériologique.....	12,0 g

pH du milieu prêt-à-l'emploi à 25 °C : 7,6 ± 0,2.

### 4 PREPARATION

---

- Mettre en suspension 45,3 g de milieu déshydraté (BK006) dans 1 litre d'eau distillée ou déminéralisée.
- Porter lentement le milieu à ébullition sous agitation constante et l'y maintenir durant le temps nécessaire à sa dissolution complète.
- Répartir en tubes de 20 x 200 mm, à raison de 20 mL par tube.
- Stériliser à l'autoclave à 115 °C pendant 20 minutes.
- Refroidir et maintenir le milieu à 44-47 °C.

✓ **Reconstitution :**  
45,3 g/L

✓ **Stérilisation :**  
20 min à 115 °C

## 5 MODE D'EMPLOI

- Chauffer le produit à analyser afin de détruire les formes végétatives et d'activer les spores pendant 10 minutes à  $(80 \pm 1)$  °C.
- Transférer 5 mL de l'inoculum ou de ses dilutions décimales dans un tube de gélose.
- Homogénéiser parfaitement par retournement complet, en évitant au maximum d'incorporer de l'air.
- Refroidir dans un bain d'eau glacée.
- Incuber à  $(37 \pm 1)$  °C pendant  $(72 \pm 3)$  heures.

✓ **Ensemencement :**  
5 mL par tube de gélose

✓ **Incubation :**  
72 h à 37 °C

## 6 LECTURE

Dénombrer les colonies entourées d'un halo noir.  
Un comptage intermédiaire peut être réalisé si nécessaire.

## 7 CONTROLE QUALITE

**Milieu déshydraté :** poudre beige, fluide et homogène.  
**Milieu préparé :** gélose ambrée.

Réponse culturale typique après 24 heures d'incubation à 37 °C :

Microorganismes	Croissance (Rapport de productivité : $P_R$ )	Caractéristiques
<i>Clostridium perfringens</i> WDCM 00007	$P_R \geq 70 \%$	Colonies noires
<i>Clostridium perfringens</i> WDCM 00080	$P_R \geq 70 \%$	Colonies noires
<i>Clostridium sporogenes</i> WDCM 00008	$P_R \geq 70 \%$	Colonies noires
<i>Escherichia coli</i> WDCM 00013	Non inhibée	Colonies blanches

## 8 CONSERVATION

**Milieu déshydraté :** 2-30 °C.  
La date de péremption est mentionnée sur l'étiquette.

**Milieu préparé en tubes :** non recommandé, utiliser immédiatement après la préparation.

## 9 PRESENTATION

**Milieu déshydraté :**  
Flacon de 500 g ..... BK006HA

## 10 REFERENCE BIBLIOGRAPHIQUE

NF V 59-106. Octobre 1982. Gélatine alimentaire. Dénombrement des spores de micro-organismes anaérobies sulfite-réducteurs. Méthode par comptage des colonies obtenues en anaérobiose à 37 °C.

## 11 AUTRES INFORMATIONS

Les mentions portées sur les étiquettes sont prédominantes sur les formules ou les instructions décrites dans ce document et sont susceptibles d'être modifiées à tout moment, sans préavis.

Code document : GELOSE VIANDE LEVURE\_FR\_V7.  
Date création : 05-2003  
Date de révision : 10-2015  
Motif de révision : Révision générale.