

FICHE TECHNIQUE

BOUILLON TRYPTONE-SEL

DILUANT

1 DOMAINE D'UTILISATION

Le bouillon Tryptone-sel est un diluant destiné à la préparation des suspensions mères des produits alimentaires et cosmétiques en vue de leur analyse microbiologique. Il est également utilisé pour effectuer les dilutions décimales.

2 PRINCIPES

La Tryptone assure la revivification des microorganismes ayant subi des traitements sublétaux.

Le chlorure de sodium permet d'obtenir une solution isotonique.

3 FORMULE-TYPE

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

Pour 1 litre de milieu :

- Tryptone 1,0 g
- Chlorure de sodium 8,5 g

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

4 PREPARATION

- Mettre en solution 9,5 g de milieu déshydraté (BK014) dans 1 litre d'eau distillée ou déminéralisée.
- Agiter lentement jusqu'à dissolution complète.
- Répartir en tubes ou en flacons.
- Stériliser à l'autoclave à 121 °C pendant 15 minutes.
- Refroidir le milieu à température ambiante.

✓ **Reconstitution :**
9,5 g/L

✓ **Stérilisation :**
15 min à 121 °C

5 MODE D'EMPLOI

Préparation des suspensions mères :

- Introduire aseptiquement x g ou x mL de produit à analyser dans un flacon de milieu ainsi préparé ou de milieu prêt-à-l'emploi (BM114 ou BM135), afin de réaliser des suspensions au 1/10ème.
- Homogénéiser parfaitement.

Préparation des dilutions décimales :

- Introduire 1 mL de suspension mère dans un tube contenant 9 mL de milieu prêt-à-l'emploi (BM008).
- Homogénéiser parfaitement.
- Recommencer l'opération jusqu'à la dilution requise.

6 CONTROLE QUALITE

Milieu déshydraté : poudre blanche, fluide et homogène.

Milieu préparé : solution incolore, limpide.

Réponse culturale après 45-60 minutes d'incubation à 20-25 °C (NF EN ISO 11133) :

Microorganismes		Croissance
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00013	± 30 % de colonies / T ₀
<i>Staphylococcus aureus</i>	WDCM 00034	± 30 % de colonies / T ₀

7 CONSERVATION

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

Milieu prêt-à-l'emploi en tubes, en flacons, en poches : 2-25 °C.

Les dates de péremption sont mentionnées sur les étiquettes.

Milieu préparé (*): 180 jours à 2-25 °C.

(*) Valeur indicative déterminée dans les conditions standards de préparation, suivant les instructions du fabricant.

8 PRESENTATION

Milieu déshydraté :

Flacon de 500 g BK014HA

Milieu prêt-à-l'emploi

Coffret de 50 tubes de 9 mL BM00808

Pack de 10 flacons de 90 mL BM11408

Carton de 3 poches souples de 3 litres BM13508

9 REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

ISO 14461-2. Avril 2005. Lait et produits laitiers. Contrôle de qualité en laboratoires microbiologiques. Partie 2 : Détermination de la fiabilité des comptages de colonies en boîtes parallèles et des dilutions décimales suivantes.

ISO 14461-1. Mai 2005. Lait et produits laitiers. Contrôle de qualité en laboratoires microbiologiques. Partie 1 : Evaluation de la performance des analystes effectuant les comptages de colonies.

NF EN ISO 8199. Janvier 2008. Qualité de l'eau. Lignes directrices générales pour le dénombrement des micro-organismes sur milieu de culture.

NF EN ISO 6887-5. Octobre 2010. Microbiologie des Aliments. Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique – Partie 5 : Règles spécifiques pour la préparation du lait et des produits laitiers.

NF EN ISO 11133. Juillet 2014. Microbiologie des aliments, des aliments pour animaux et de l'eau - Préparation, production, stockage et essais de performance des milieux de culture (Tirage 2 (2016-01-01)).

NF EN ISO 6887-1. Juin 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 1 : règles générales pour la préparation de la suspension mère et des dilutions décimales.

NF EN ISO 6887-2. Juin 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 2 : règles spécifiques pour la préparation des viandes et produits carnés.

NF EN ISO 6887-3. Juin 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 3 : règles spécifiques pour la préparation des produits de la pêche

NF EN ISO 6887-4. Juin 2017. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 4 : règles spécifiques pour la préparation de produits variés.

NF EN ISO 18415. Août 2017. Cosmétiques. Microbiologie. Détection des micro-organismes spécifiés et non spécifiés.

10 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 : TRYPTONE SEL_FR_V15.

Date création : 01-2003

Date de révision : 01-2018

Motif de révision : Références bibliographiques.