



Nutri-Bact

LABORATOIRE DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ / QUALITY CONTROL LABORATORY

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA

Gélose MRS *Lactobacillus* / MRS *Lactobacillus* Agar

1) Utilisation / Purpose :

Le bouillon MRS *Lactobacillus* et sa gélose sont recommandés pour une utilisation dans l'isolement, le dénombrement et la culture des espèces de *Lactobacillus*.

Lactobacilli MRS Broth and Lactobacilli MRS Agar are recommended for use in the isolation, enumeration and cultivation of *Lactobacillus* species.

2) Formulation / Formula (g/L) :

Protéose peptone / Proteose peptone	5.0
Peptone de caséine / Casein peptone	5.0
Extrait de levure / Yeast extract	4.0
Extrait de bœuf / Beef extract	8.0
Dextrose	20.0
Phosphate dipotassique / Dipotassium phosphate	2.0
Acétate de sodium / Sodium acetate	5.0
Citrate d'ammonium / Ammonium citrate	2.0
Sulfate de magnésium / Magnesium sulfate	0.2
Sulfate de manganèse / Manganese sulfate	0.05
Polysorbate 80 (TWEEN 80)	1.0
Agar	13.5
pH 6.5 ± 0.2 à 25°C	

Cette formation approximative peut être ajustée et/ou enrichie pour obtenir de meilleurs résultats. / This approximate formula may be adjusted and/or enriched to obtain best results.

3) Précautions / Precaution :

Pour usage en laboratoire seulement.

For laboratory use only.

4) Entreposage / Storage :

Entreposer le milieu préparé entre 2-8°C, en le protégeant de la lumière directe. Garder le milieu déshydraté fermé hermétiquement dans son contenant d'origine entre 2-25°C.

Store prepared media between 2-8°C, protected from direct light. Store dehydrated media in a dry place, in its tightly-sealed original container between 2-25°C.



Nutri-Bact

LABORATOIRE DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ / QUALITY CONTROL LABORATORY

5) Signe de détérioration / Sign of deterioration :

Le milieu ne devrait pas être utilisé si la date de péremption est dépassée. Le milieu préparé ne doit pas être utilisé s'il y a des signes de contamination ou de détérioration (rétrécissement, fissures, évaporation ou la décoloration). Ne pas utiliser le milieu déshydraté s'il a durci.

Media should not be used if the expiry date has passed. Prepared media should not be used if there are signs of contamination or deterioration (shrinking, cracking, evaporation or discoloration). Do not use dehydrated media if it is caked.

6) Instructions / Directions :

Suspendre **65.5 g** dans un volume final de 1000 mL d'eau distillée. Chauffer en agitant fréquemment pour dissoudre complètement et laisser bouillir une minute. Stériliser à 121° C pendant 15 minutes. Laisser refroidir jusqu'à 45-50°C. Mélanger délicatement et distribuer aseptiquement.

Suspend **65.5 g** of dehydrated medium in a final volume of 1000 ml distilled water. Heat gently with frequent agitation to dissolve completely and boil for one minute. Autoclave at 121°C for 15 minutes. Cool to 45-50° C. Mix gently and dispense aseptically.

7) Procédure / Procedure :

Avant d'inoculer, les milieux préparés doivent être amenés à température ambiante.

1. Inoculer le milieu et incubé selon les spécifications de l'organisme cultivé.
2. Examiner pour la croissance.

Prior to inoculate, the prepared media should be brought to room temperature.

1. Inoculate medium and incubate according to the specifications of the cultured organism.
2. Examine for growth.

8) Contrôle de la Qualité / Quality Control :

Résultats après 48 heures à 37°C sous atmosphère 5% CO₂. / Results after 48 hours at 37°C in a 5% CO₂ atmosphere.

Souches / Strains	ATCC	Croissance / Growth
<i>Lactobacillus casei</i>	393	+
<i>Lactobacillus fermentum</i>	9338	+
<i>Lactobacillus lactis</i>	7830	+



Nutri-Bact

LABORATOIRE DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ / QUALITY CONTROL LABORATORY

9) Limites de la méthode / Limitations of method :

Ce milieu permet une identification partielle. D'autres tests biochimiques, ainsi que des caractéristiques morphologiques et le typage sérologique peuvent être nécessaires.

This medium allows partial identification. Additional biochemical tests, as well as morphological characteristics and serological typing, may be required.

10) Références / Reference :

1. deMan, Rogosa and Sharpe. 1960. J. Appl. Bacteriol. 23:130.
2. Murray, Baron, Jorgensen, Landry and Pfaller (ed.). 2007. Manual of clinical microbiology, 9th Ed. American Society for Microbiology, Washington, D.C.
3. Downes and Ito(ed.). 2001. Compendium of methods for the microbiological examination of foods, 4th Ed. American Public Health Association, Washington, D.C.

11) CATALOGUE : Codes de produits / CATALOG : Product codes :

Milieu déshydraté / Dehydrated media
QB-42-2312 (250 g)
QB-39-2312 (500 g)
QB-46-2312 (1 kg)
QB-48-2312 (2 kg)
QB-45-2285 (5 kg)

12) Date de révision en vigueur: 2022-12-15