

GELOSE AU LAIT

Mise en évidence de l'hydrolyse de la caséine, protéine du lait.



Composition

Gélose nutritive additionnée à 45 °C d'un volume de lait stérile.

Technique

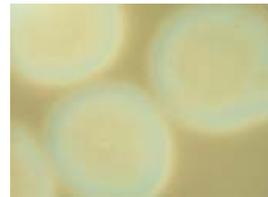
Milieu présenté en boîte.
Faire une strie centrale à la surface du milieu.
Incuber 24H à 7jours à la température désirée.

Lecture

L'hydrolyse de la caséine se traduit par l'apparition d'une zone claire autour de la culture.



Caséinase -



Caséinase +