

LA GELOSE VF détermination du type respiratoire

1. Intérêt

Le milieu viande foie permet de déterminer le **type respiratoire d'une bactérie**, c'est-à-dire définir **son comportement vis-à-vis du dioxygène**.

Certaines bactéries ne peuvent vivre qu'en son absence, d'autres qu'en sa présence, d'autres encore sont indifférents.

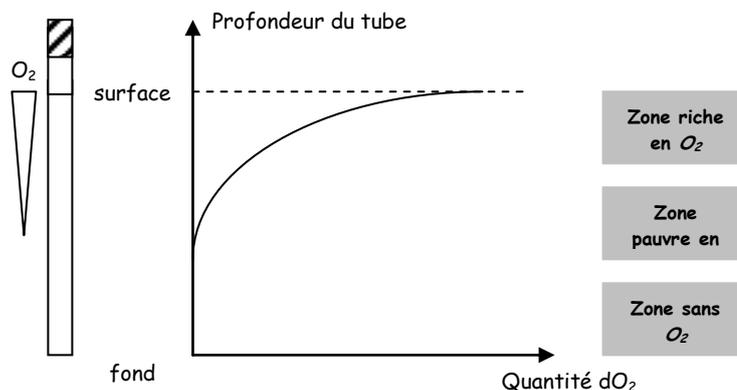
2. Composition pour 1 L d'eau distillée

Composant	Quantité (en g/L)	Rôle
Base viande foie	30,0	Apport de facteurs de croissance, ...
Glucose	2,0	Source de C et d'énergie
Agar	6,0	gélifiant
pH	7,4	

3. Technique d'ensemencement

- Régénérer pendant 20 minutes au bain d'eau bouillant

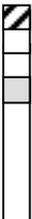
⇒ *élimination des gaz dissous pour la création d'un gradient partiel en O₂*



- Ensemencer, à l'aide d'une pipette Pasteur fermée et chargée en remontant en spirale dans la gélose. Le tube doit être en surfusion (45°C).
- Solidifier, puis mettre à l'étuve 24h à 37 °C.

4. Lecture

Après 24 heures d'incubation à 37°C, on observe à quel niveau du tube il y a eu culture :

Observation	 Culture à la surface	 Culture partout sauf à la surface	 Culture dans tout le tube	 Culture qu'à un endroit précis du tube
Interprétation	Culture seulement en présence d'O ₂	Culture seulement en absence d'O ₂	Culture quelque soit la concentration en O ₂	Culture en présence d'une concentration d'O ₂ < à celle de l'air
Conclusion	Type aérobie strict	Type anaérobie strict	Type aéro-anaérobie facultatif	Type microaérophile