

GELOSE T.S.N. Gélose Tryptone – Sulfite – Néomycine)

Milieu de dénombrement des anaérobies sulfito-réducteurs (spores de Clostridium sulfito-réducteurs et Clostridium perfringens) dans les produits alimentaires.

Composition

Formule en g.L⁻¹ d'eau distillée :

Tryptone	15
Sulfite de sodium	1
Sulfate de néomycine	0.05
Sulfate de polymyxine	0.02
Extrait de levure	10
Citrate de fer	0.5
Agar	13.5
pH = 7,2	

Principe

Ce milieu contient 1 critère de différenciation : le sulfite de sodium dont la réduction est révélée par fer (précipitation du sulfure de fer).

La température d'incubation permet de sélectionner :

- les anaérobies sulfito-réducteurs : à 37°C
- Clostridium perfringens à 46°C

L'incubation se fait en anaérobiose.

Lecture :

Colonies rouges → colonies sulfito-réductrices ⇒ spores de bactéries anaérobies sulfito-réductrices ou Clostridium perfringens en fonction de la température d'incubation.