

TP N°2 : analyses microbiologiques du petit-lait (*l'ben*) et du yaourt

Introduction :

Les produits laitiers sont fabriqués par fermentation à l'aide de microbes. Parmi les bactéries utilisées pour cette fermentation, des *Lactococcus* et des *Lactobacillus*. La production du yaourt commence par la pasteurisation du lait afin d'éliminer les bactéries indésirables.

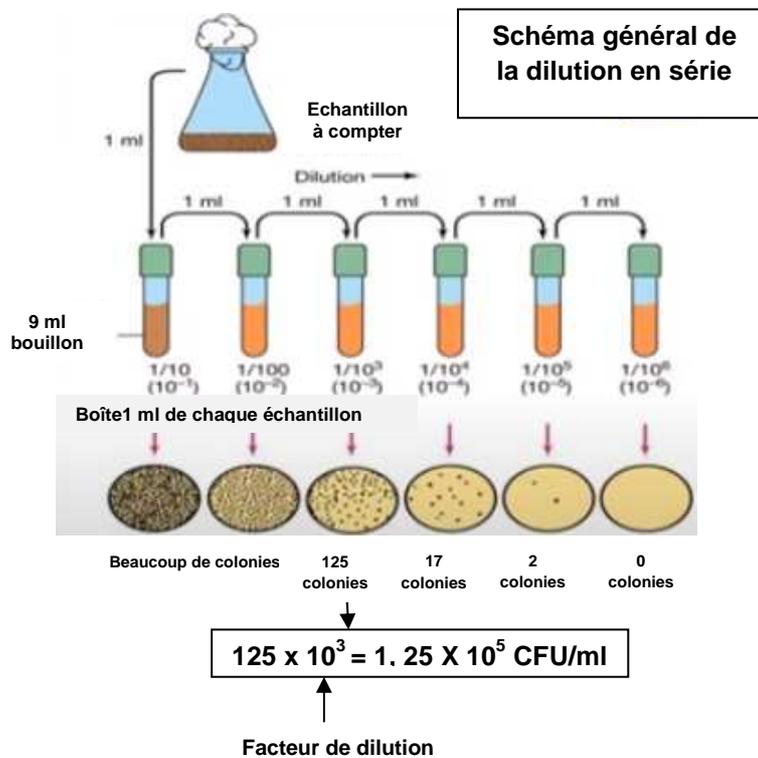
Le but de ce TP est de rechercher la présence de certaines bactéries et *Fungi* dans le petit-lait (*l'ben*) et dans le yaourt.

Produits :

- petit-lait (*l'ben*), pot de yaourt nature,
- eau distillée stérile, eau physiologique stérile,
- milieux de culture :
 - **eau peptonée** : milieu d'enrichissement,
 - **gélose MRS** (deMan, Rogosa, Sharpe) : culture de la flore mésophile lactique (ex. *Lactobacillus*),
 - **gélose DCLA** (Désoxycholate Citrate Lactose Agar) : culture des coliformes totaux fécaux,
 - **gélose Chapman** : culture des *Staphylococcus aureus*
 - **gélose Sabouraud** : culture de *Fungi*

Mode opératoire :

- **Dilution en série**



- **Comptage des CFU (Colony Forming Unit)**

- Compter des colonies sur la gélose qui contient entre 25 et 250 CFU.
- Multiplier le nombre de CFU par le facteur de dilution.