

TPN°2 : Recherche des types respiratoires

Type respiratoire

Intérêt

Le milieu viande foie permet de déterminer le type respiratoire d'une bactérie. C'est à dire 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.

Composition





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

Technique d'ensemencement

- Régénérer pendant 20 minutes au bain d'eau bouillant
- Ensemencer, à l'aide d'une anse de platine 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.

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

