

Agar Ludique

Ici nous allons décrire comment faire des supports de culture en gélose soi-même ou « [fr:Agar-agar:agar-agar](#) », avec entre autres usages :

- Les [PCR](#)
- La culture d'organismes (comme des [Levure mutantes](#) par exemple)
- Des [électrophorèses](#)
- Des expériences musicales... WTF? ¹⁾, voir [Noisy Jelly](#)
- Tout ce qui vous passera par la tête

Type de documentation

Cette page est une documentation tutorielle.

Vous pouvez partager vos connaissances en l’améliorant ([comment ?](#)).

Cette page est axée sur l'apprentissage, permet au nouvel arrivant de commencer, telle une leçon. Elle est similaire à l'acte d'apprendre à planter des légumes ou d'apprendre à faire la cuisine à un individu.

Exemple : [Wikifab](#)

Répertoire : [Les tutoriels dans ce wiki](#)

Support : Le [portail dédié](#) à la documentation et aux codes sources

2020/11/27 15:04 · xavcc

Pour la technique de base de sécurité et d'hygiène, voir [Technique aseptique de base](#)

Recette des médiums

Dois-on utiliser des antibiotiques ? Pour lutter contre une prolifération non désirée de bactéries, on peut ajouter 0,10 gramme de [sulfate de gentamycine](#) pur à 60-80% à chaque litre de medium avant la stérilisation.

Qu'est-ce que le dextrose ? Il est également appelé Glucose, ou D-(+)-Glucose ou quel que soit le nom que vous lui donnez. N'ayez pas peur des noms chimiques pour la microbiologie, le glucose est généralement appelée « aliment »

Les solutions concentrées de glucose (> 30 %) cristallisent spontanément à température ambiante.

Le glucose sous forme cristallisée est vendu sous l'appellation dextrose pour éviter toute confusion avec les sirops de glucose, et se trouve sous forme monohydratée. Les solutions de dextrose sont produites industriellement par hydrolyse totale d'empois d'amidon.  [fr:Glucose](#)

Pourquoi les extraits de malt ? (orge germé puis chauffé) qui est un excellent bactéricide ²⁾. 
[fr:Gélose à l'extrait de malt](#) :

La gélose à l'extrait de malt est utilisée pour le dénombrement des levures et des moisissures dans les produits alimentaires et les produits pharmaceutiques. Elle convient également pour l'isolement et l'entretien des souches.

Le miel contient beaucoup de sucres, alias dextrose, ainsi que des composés ayant des effets antibactériens. Essayez !

Composition

Agar aux extraits de malt avec antibiotiques

	Quantité	1 Litre	500 ml	250 ml
Ingrédients				
<i>1ère partie</i>				
Eau distillée		1000 ml	500 ml	250 ml
Extrait de Malt		20g	10g	5g
Agar		15g	7,5g	3,75g
<i>2ème partie</i>				
Solution mère de benlat (fongicide )³⁾		10 ml	5ml	2,5ml
Sulfate de  fr:streptomycine		0.1g	50mg	25mg
Sulfate de  fr:néomycine		0.1g	50mg	25mg
 fr:Chlortétracycline		0.1g	50mg	25mg

Le benomyl / benlat est dangereux et problématique :

- [How to prepare a solution of the fungicide benomyl \(benlate\) in ethanol?](#)
-  [fr:Bénomyl](#)

Il va falloir s'écheveler à le remplacer dans notre recette

Techniques ascétiques

Mise en gélose

S'amuser

Ressources et biblio

- [Agar is the Media](#) par Gaudi, chez Hackteria 2012 - 2014

Matériels

¹⁾

[noisy jelly](#): an agar-based musical game

²⁾

Bacteriostatic activities of hop resin materials

https://www.researchgate.net/publication/264369981_Bacteriostatic_activities_of_hop_resin_materials
et [hop_acids_natural_antibacterials.pdf](#) | Hop acids as natural antibacterials can efficiently replace antibiotics in ethanol production

³⁾

pour la France : cette substance active n'est pas autorisée dans la composition de préparations bénéficiant d'une autorisation de mise sur le marché

From:

<https://wiki.kaouenn-noz.fr/> - **Kaouenn-noz**

Permanent link:

https://wiki.kaouenn-noz.fr/prototypes:agar_ludique?rev=1611402408

Last update: **2021/05/28 13:33**

