

BTS QUALITÉ DANS LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET LES BIO-INDUSTRIES

Session 2006

U52 - Techniques d'analyse et de contrôle

MATIÈRES D'ŒUVRES

J 1	J 2	MILIEUX ET REACTIFS	par candidat	observations	
X		tubes de 9 mL de tryptone-sel stériles	6		
X		tubes de gélose glucosée à 1% au lait écrémé stérile ou 1 flacon de 120 mL	6	en surfusion	
X		grandes boîtes de Pétri stériles	6		
X		pipettes graduées de 1 mL stériles	7		
X		réceptacle avec de la glace	1	ou 1/binôme	
X		Vortex		1/binôme	si possible
X		étuve réglée à 30°C		1/laboratoire	
X		tube de 8 mL de gélose Mueller- Hinton (plutôt que 5 mL)	1	en surfusion	
X		grande boîte de Pétri stérile	1		
X		disques de papier filtre stériles	3	évoir 1 réserve	
X		feuilles de papier filtre découpées aux dimensions de la boîte de Pétri	2		
X		feuille de papier d'aluminium	1		
X		pipette graduée stérile de 1 mL	1		
X		étuve réglée à 55°C		1/ 2 laboratoires	
X		colorants pour le Gram + alcool			
X		GTS en grande boîte de Pétri	1		
X		gélose VF	1	en surfusion	
X		galerie API 20 NE	1		

BTS QUALITÉ DANS LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET LES BIO-INDUSTRIES

Session 2006

U52 - Techniques d'analyse et de contrôle

Matière d'œuvre

J 1	J 2	SOUCHES ET ECHANTILLONS	par candidat	observations
X		tube contenant 5 mL de lait cru	1	noté "LC" et numéroté
X		tube de 2 mL de culture de <i>Bacillus stearothermophilus</i> variété <i>cadidolactis</i>	1	
X		tube de 2 mL de lait stérile + 0,5 µg/mL de pénicilline	1	noté "T +"
X		tube de 2 mL de lait stérile	1	noté "T -"
X		1 souche de <i>Pseudomonas fluorescens</i> et/ou de <i>Pseudomonas putida</i> sur GTS en boîte	1	notée "GTS" + et numéroté
	X	1 souche de moisissure sur gélose Sabouraud inclinée : <i>Aspergillus</i> ou <i>Mucor</i>	1	notée M + n°