

1. Le milieu de gélose à la levure dextrose craie:

CE QUE VOUS AVEZ BESOIN POUR 1 LITRE	
Une gélose/agar	15 g
L'extrait de levure	10 g
CaCO ₃ (le poudre légère)	20 g
Le D-Glucose (le Dextrose)	20 g

1. Pesez tous les ingrédients dans un récipient approprié.
2. Ajoutez 750 ml d'eau distillée. Porter à ébullition pour dissoudre; (remarque: CaCO₃ ne se dissout pas complètement).
3. Complétez à 1 litre avec de l'eau.
4. Distribuez dans des bouteilles (300 ml ou 500 ml d'appartements médicaux fournis), avec avec une agitation constante pour assurer une distribution uniforme de CaCO₃. Remplissez la bouteille aux deux tiers.
5. Autoclavez à 121 ° C, 115 psi pendant 15 minutes.
6. Laissez refroidir le milieu à environ 50 ° C.
7. Agitez pour assurer une distribution uniforme du CaCO₃ et évitez les bulles d'air. Versez dans des boîtes de Pétri stériles (22 ml par plaque de 90 mm).
8. Laissez les plaques de reposer dans une hotte anti-poussière ou similaire avant utilisation.
9. Conservez les assiettes préparées à l'envers dans des sacs en polyéthylène à température ambiante. Les assiettes préparées peuvent être conservées pendant plusieurs mois à condition qu'elles ne sèchent pas.

2. Le MXP substrat de culture:

Pour préparer un milieu pour Xanthomonas Campestris pv phaseoli (MXP), voir les instructions dans l'article fourni dans le manuel du responsable de laboratoire:

Clafin, L.E., Vidavar, A.K. et Sasser, M. (1987).
MXP, un milieu semi-sélectif pour Xanthomonas campestris pv. Phaseoli.
Phytopathologie 77: 730-734.

3. Instructions pour l'agar à la farine de maïs et autres substrat de culture fournis:

Les informations sur les produits des fabricants peuvent être trouvées en ligne, par exemple les informations sur les produits de la marque Oxoid peuvent être trouvées sur www.oxoid.com ou demandez à l'équipe P&D une fiche technique si elle n'est pas fournie.

Le gélose à la farine de maïs:
Suspendez 17g dans 1 litre d'eau distillée. Portez à ébullition pour dissoudre complètement. Stérilisez en autoclave à 121 ° C pendant 15

Le gélose au dextrose de pomme de terre:
Mettez en suspension 39 g de poudre dans 1 litre d'eau purifiée et porter à ébullition. Répartir dans des récipients appropriés et stériliser dans l'autoclave à 121 ° C pendant 15 minutes. Ne surchauffez pas.

Le gélose à l'extrait de malt:
Suspendez 50 g dans 1 litre d'eau distillée et portez à ébullition pour dissoudre. Stérilisez en autoclave à 115 ° C pendant 10 minutes. afin de supprimer la croissance bactérienne. Pour les champignons, une valeur de pH de 3,5 est recommandée, mais cela dépend du micro-organisme.