

NUMERATION AUTOMATIQUE ET RAPIDE DES BACTERIES DU LAIT A L'AIDE DU BACTOSCAN 8000

Rappel du principe :

Les échantillons de lait subissent un traitement chimique de façon à isoler la flore microbienne des autres éléments du lait et à la concentrer ; les bactéries sont alors colorées à l'acridine orange, et comptées à l'aide d'un microscope à épifluorescence fonctionnant en continu.

Caractéristiques analytiques :

* Contamination d'un échantillon par l'autre : 0.16 %

* Seuil de détermination : 10^4 UFC/ml

* Justesse :

équation de calibrage :

$$\log(\text{REF}) = -0,1619 \times (\log(\text{BS}))^2 + 2,3921 \times \log(\text{BS}) - 3,2313$$

écart-type résiduel $S_{y,x} = 0,2765 \log \text{ UFC/ml}$

$r = 0,84$ (pour des échantillons compris entre 10^4 et 5.10^5 UFC/ml)

* Répétabilité :

(GRSD : écart-type relatif géométrique de répétabilité)

Niveau en UFC/ml x 10^3	GRSD % UFC / ml
< 10	35,5
10-15	23,6
15-25	19,7
25-50	12,4
50-100	8,4
100-250	3,5
>250	1,2

* Stabilité de l'appareil au cours du temps :

GRSD de reproductibilité < 20 % UFC/ml

(voir aussi l'article de DASEN et al. à paraître dans Lait, 1991, Vol. 71, N° 6)