

28 novembre 2022 Fête de la science à Jay de Beaufort



Fiche technique: activité bactéricide du miel

1) préparation des milieux de culture :

Annoter la tranche du fond de la boîte. Déposer stérilement 3 g de miel dans le fond d'une boîte de Pétri.

Verser 17 mL de gélose PCA en surfusion et homogénéiser par des mouvements en 8.

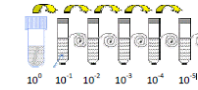
Laisser solidifier la gélose couverte entre-ouvert, puis laisser sécher sur la paille.

Préparer une boîte témoin sans miel.

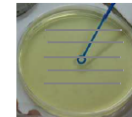


2) préparation des dilutions de suspension bactérienne :

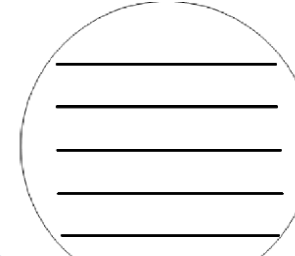
Réaliser des dilutions en cascade de raison 10 de la suspension bactérienne à $C_{10^0} = 1 \times 10^8$ UFC/mL, en tubes à essais contenant 9 mL d'eau stérile.



3) ensemencements :



Sur la boîte témoin puis sur la boîte échantillon de miel, à l'aide d'une anse calibrée à 10 μ L, épandre de façon homogène les suspensions sur les stries indiquées sur l'abaque.



4) culture :

Incuber 24 à 36h les boîtes retournées dans l'étuve à 37°C..

5) lecture :

Observer l'aspect des cultures en comparant la boîte échantillon et la boîte témoin. La force de l'activité bactéricide du miel sera notée de 0 à 5 en fonction du nombre de stries inhibées.



Analyse sensorielle

Qu'est-ce que c'est ?

Évaluation et mesure des sensations.



Les élèves de Terminale STL biotechnologies ont animé divers ateliers sur le thème du miel et des abeilles pour quarante élèves de troisième des collèges Anne- Franck et Jean Moulin.

