

Etude des propriétés bactéricides d'un matériau

Essai 1/ Mesure de l'abattement sur le matériau

Méthode en direct

Inoculation d'une solution de culture sur chaque matériau; incubation en conditions de température optimale de croissance des microorganismes. Récupération des microorganismes sur le matériau et dénombrement = mesure de l'abattement

Microorganismes à utiliser

- Evaluation des propriétés bactéricides :
Staphylococcus aureus (bactérie gram +)
Escherichia coli (bactérie Gram -)
- Evaluation des propriétés fongicides (optionnel) :
Candida albicans (levure)
Aspergillus niger (champignon)

Essai 2/ Mesure de l'inhibition de croissance par le matériau

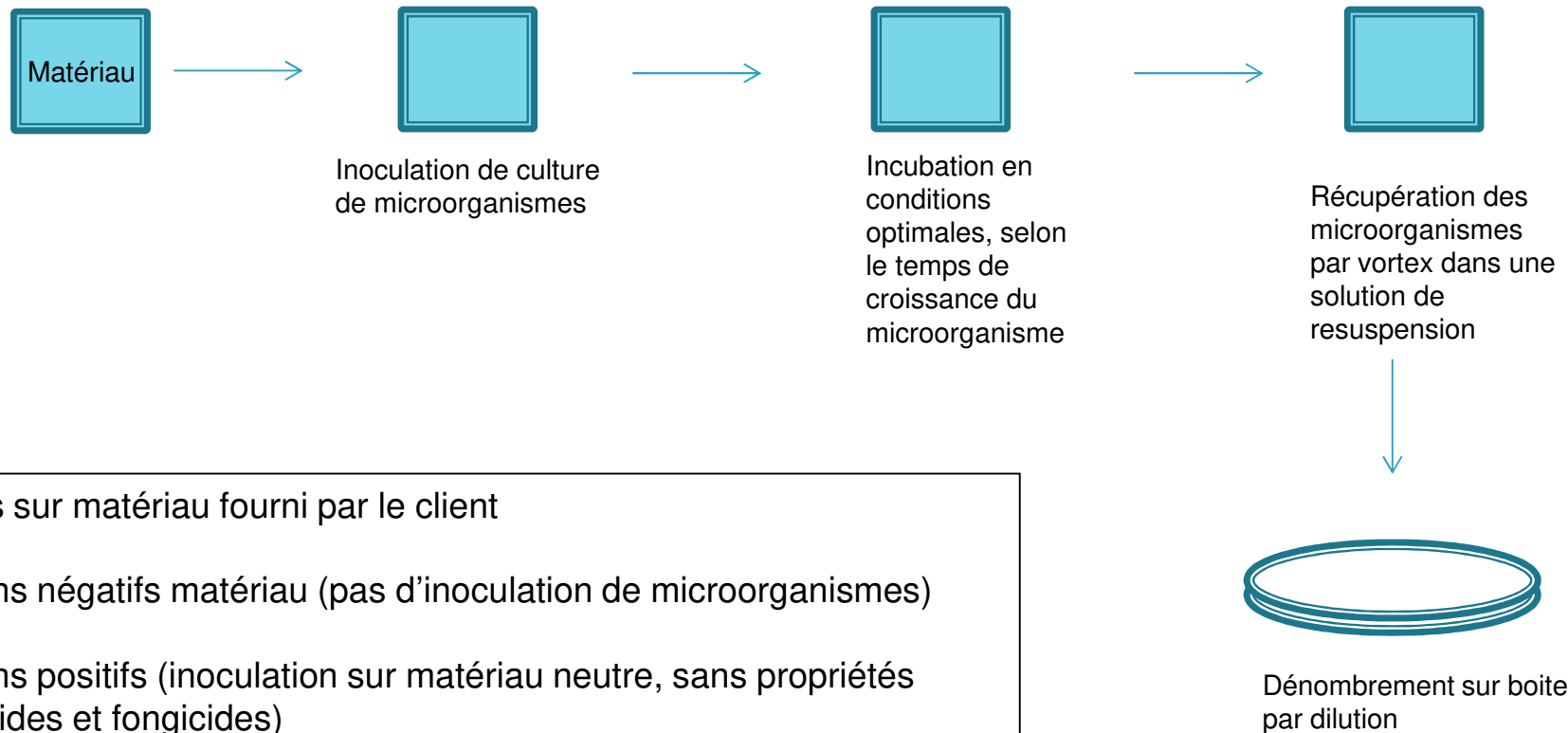
Méthode sur gélose nutritive

Test sur gélose nutritive spécifique de chaque microorganisme (simili test antibiogramme). Inoculer les microorganismes sur gélose spécifique et déposer un bout de matériau au milieu de la gélose = test d'inhibition de croissance – résultat visuel

Microorganismes à utiliser

- Evaluation des propriétés bactéricides :
Staphylococcus aureus (bactérie gram +)
Escherichia coli (bactérie Gram -)
- Evaluation des propriétés fongicides (optionnel):
Candida albicans (levure)
Aspergillus niger (champignon)

Essai 1 / Schéma expérimental : propriétés bactéricides d'un matériau méthode en direct



3 essais sur matériau fourni par le client

3 témoins négatifs matériau (pas d'inoculation de microorganismes)

3 témoins positifs (inoculation sur matériau neutre, sans propriétés bactéricides et fongicides)

Essai 2 / Schéma expérimental : propriétés bactéricides d'un matériau méthode sur gélose nutritive

