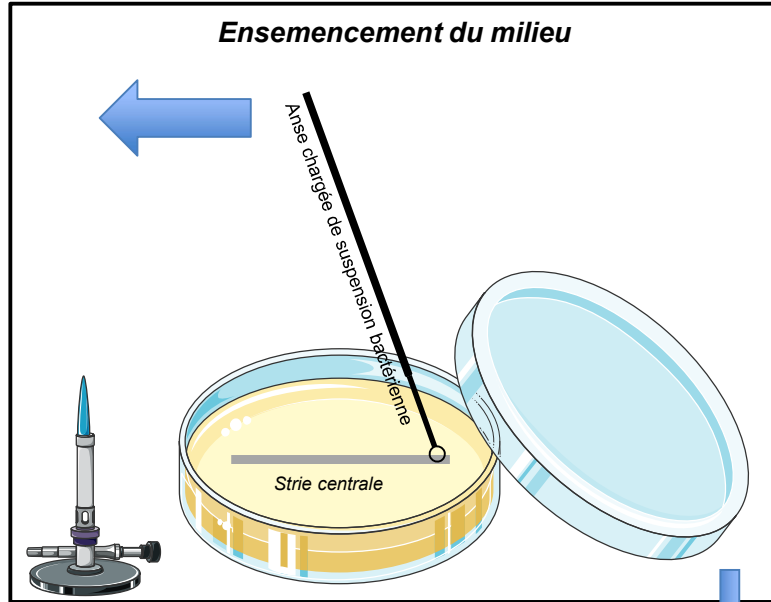


FT05-MetP01-Gélose au lait



24/48 heures
37°C

Utilisation	Recherche d'une activité caséinase chez la souche
Sélection	Aucune
Composition (1 litre)	Peptone : 10 g Extrait de viande : 10 g Chlorure de sodium : 5 g Lait stérile : 10 % final V/V Agar : 20 g pH = neutre
Notes	La couleur blanche de la gélose est liée à la présence de la caséine.

