

TP N° 3 : Observation microscopique des bactéries présentes dans le yaourt

Introduction

Le yaourt est un produit fermenté d'origine animale à base de lait, sa fabrication fait intervenir deux bactéries lactiques *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus* dont l'action conduit à la formation de l'acide lactique à partir du lactose.

Matériel utilisé

- yaourt, lame, lamelle, bleu de méthylène, compte goutte, lamelle, lame, microscope optique.

Protocole expérimental

Observation sans coloration

- Prendre une lame propre.
- Déposer une goutte du lactosérum du yaourt sur la lame.
- Recouvrir le frottis obtenu d'une lamelle
- Placer la lame sur le microscope.
- Faire la mise au point

Observation avec coloration

- Etalez une goutte du yaourt sur une lame.
- Fixer la préparation avec la flamme du bec benzun
- Colorez en faisant glisser quelques gouttes de bleu de méthylène sur le frottis.
- Laissez sécher 2 minutes (que la lame soit totalement sèche).
- Ne mettez pas de lamelle.
- Observez au faible, moyen puis fort grossissement.