

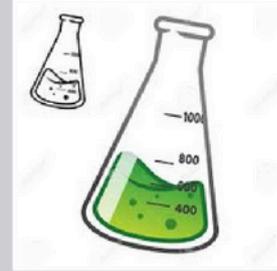
# Contrôle de Concentration

La société s'engage à livrer un **nombre de spores minimum par g de produit**



## Matériel

- Balance de précision ;
- Pulpe de betterave en cours de fermentation ;
- Erlenmeyer de 50 ou 100 mL Micropipette 100µL ;
- Cellule de Malassez.



## Méthode

- Peser 1g et le diluer dans 50 à 100mL d'eau ;
- Attendre 30 min en remuant puis mettre quelques gouttes à l'aide de la micropipette dans la cellule de Malassez (La cellule de Malassez est spéciale : il faut mettre la lamelle avant la goutte de solution). Mesurer 1g de solution ;
- Compter le nombre de petites spores rondes par carré de 25 petits carrés. Faire une moyenne sur 3 grands carrés.



On obtient le nombre de spores/g de liquide par le calcul suivant :

$$\text{Nombre de spores/g de liquide} = \frac{\text{Moyenne de spores observées par grand carré} \times 100\,000 \times \text{dilution (50 ou 100)}}{1 - \left( \frac{\text{Poids sec}}{\text{Poids frais}} \times 100 \right)}$$

Les résultats obtenus sont archivés  
dans un classeur  
sur des fiches de contrôles

	Enregistrement suivant la Norme ISO 8157	Réf.:	
	<b>FICHE DE SUIVI DE PRODUCTION</b>	Date d'application :	
		Maj.:	
		Nb de page(s) :	
<b>PRODUITS FINIS: Respect du cahier des charges, caractéristiques et devenir du lot</b>			
Critères spécifiés	Valeurs des critères spécifiés	Valeurs mesurées des critères	Conforme ou Non Conforme Autres remarques