



Présentation

Code interne : PB7TPIND

Description

La séance vise à mettre en œuvre une culture bactérienne en grand volume et à évaluer les risques de destruction des cellules par les bactériophages. L'élève sera capable de suivre la croissance bactérienne par spectrophotométrie, de détecter une attaque virale et d'en identifier les causes possibles. Dans un contexte de fabrication d'aliments fermentés, il sera capable de prendre des mesures efficaces (choix des souches, maîtrise de l'environnement) pour limiter le développement viral dans l'unité de production.

Heures d'enseignement

TD	Travaux Dirigés	1,33h
TP	Travaux Pratiques	8h

Pré-requis obligatoires

PB6 MICA

Syllabus

Virologie - Suivi d'une attaque virale sur une culture bactérienne
L'apprenant appliquera des techniques de physiologie bactérienne lui permettant de comparer les cinétiques de croissance bactérienne en présence et en absence de bactériophages. Le suivi de croissance sera effectué par turbidimétrie et l'évolution de la charge virale sera mesurée par une approche spécifique de numération, dite de double-couche. Différentes modalités de destruction des bactériophages (chaleur, détergents) seront par ailleurs appliquées dans le contexte d'hygiène industrielle et de limitation du développement phagique en production.

Informations complémentaires

Bibliographie

Microbiologie pratique pour le laboratoire d'analyses ou de contrôle sanitaire : Aliments. Produits cosmétiques. Eaux. Produits pharmaceutiques. 2007. DELARRAS Camille. Lavoisier. 476 p.

Modalités de contrôle des connaissances

Évaluation initiale / Session principale - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
Contrôle Continu	Participation Active			0.25		
Contrôle Continu	Compte-Rendu			0.75		

Infos pratiques

Contacts

Claire Le Henaff

✉ Claire.Le_Henaff@bordeaux-inp.fr