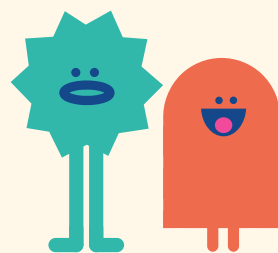


COMMENT CULTIVER ...

EXEMPLES

DES MICRO-ORGANISMES



CULTURE SUR GÉLOSE OU EN MILIEU LIQUIDE

Au labo, il est possible de cultiver certaines bactéries, champignons et levures. Elles doivent obligatoirement être cultivées dans des conditions qui leur sont favorables. Il faut donc définir et maîtriser les paramètres de T°C, pH, oxygène, apports nutritifs, etc.

On utilise notamment des géloses nutritives dans des boîtes de Petri.



Photo d'une boîte de Petri révélant la croissance d'une partie du microbiote cutané d'un enfant qui a déposé sa main sur la gélose nutritive. Source : [sciences et avenir](#)

© CABRILLO COLLEGE / Tasha Sturm



© LAVALLAB

Bio fermenteur industriel
Exemple d'applications : production de levures qui serviront à fabriquer du pain, d'enzymes pour fabriquer des médicaments ou des produits détergents

PRODUCTION DANS DES FERMENTEURS



Un fermenteur, ou « bioréacteur », est une enceinte dans laquelle on procède à une culture de micro-organismes. On le programme de sorte à ce qu'il devienne un milieu optimal pour le développement des micro-organismes. On peut ensuite étudier l'action de ces micro-organismes sur des aliments, et la nature des métabolites qu'ils produisent.

Ce type d'équipement est utilisé en industrie agro-alimentaire, pour produire des aliments fermentés comme les yaourts.