

<https://biotechnologies.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article129>

# Gélose à la gélatine

- Microbiologie -



Date de mise en ligne : vendredi 5 décembre 2014

---

Copyright © Biotechnologies - ST2S - Lyon - Tous droits réservés

---

## Gélose à la gélatine

---

La gélatinase est une enzyme mise en évidence sur gélose à la gélatine (gélose nutritive additionnée de 5% de gélatine).

Pour remplacer le réactif de Frazier (chlorure mercurique) qui est toxique, on peut utiliser une solution concentrée de sulfate d'ammonium (50 %) qui donne les mêmes résultats.

Gélatinase de *Serratia marcescens* :





*Crédit photographique : Solène Achard et Pauline Diochon - BTS Bioanalyses et contrôles - Ambérieu en Bugey*