

OBSERVATION DES BACTÉRIES DU YAOURT

Bonjour les élèves !

Aujourd'hui vous allez réaliser une observation au microscope optique. Au menu, les bactéries du yaourt.

Mais j'ai un problème. J'ai plusieurs protocoles pour la réalisation de la préparation microscopique et je ne me souviens plus lequel donne les meilleurs résultats. Vous allez m'aider. Vous allez suivre ces quatre protocoles et vous me direz lequel fonctionne le mieux.

Je compte sur vous !

Protocole 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 au petit grossissement.
- Passer au moyen grossissement.

Protocole 2

- Prendre une lame propre.
- Étalez une goutte du lactosérum sur la lame.
- Répartir sur toute la lame avec le tranchant d'une lamelle.
- Laisser sécher quelques minutes.
- 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.

Protocole 3

- Prendre une lame propre.
- Déposer une goutte de lactosérum sur la lame.
- Répartir sur toute la lame avec le tranchant d'une lamelle.
- Laisser sécher.
- Recouvrir d'alcool à 90° pendant 2 minutes puis jeter l'excès d'alcool et laisser sécher.
- Recouvrir d'une goutte de bleu de méthylène pendant 30 secondes puis laver à l'eau et laisser sécher.
- Observer au microscope.