

Préparation d'un gel d'agar pour maintenir une feuille turgescence

Utilisation : pour éviter qu'un insecte disparaisse sous une feuille ou un fruit lors d'observation de comportements en pétris!

Quantité

- Agar : 5g
- Eau distillée : 190mL
- 1 pétri : 25mL

Matériel requis

- Poudre pour gel d'agar
- Eau distillée
- Plaque chauffante
- Agitateur magnétique
- Thermomètre
- Erlenmeyer

Méthode

- Chauffer de l'eau distillée jusqu'à 60°C.
- Ajouter tout doucement la poudre d'agar, tout en agitant.
- Chauffer jusqu'à 87°C, en agitant continuellement.
Attention à ce que ça ne fasse pas de bulles!!!
- Retirer du feu.
- Verser dans les pétris, préalablement nettoyés à l'alcool.
Attention, si c'est trop chaud, on risque de faire fondre le pétri!!!
- Attendre que la température soit descendue entre 70°C et 50°C pour éviter de brûler le matériel végétal, mais avant que la gélose ne soit figée.

Matériel végétal	Température pour placer dans la gélose
Feuille de pomme de terre	70 °C
Feuille de gourgane	50 °C
Pommettes (10mm)	70 °C