

# Angelina Fanny Eilshemius Hesse

Parfois, la microbiologie, c'est un peu comme de la cuisine

## Réalisations

- Idée géniale d'utiliser l'agar comme agent solidifiant plutôt que la gélatine

## Naissance

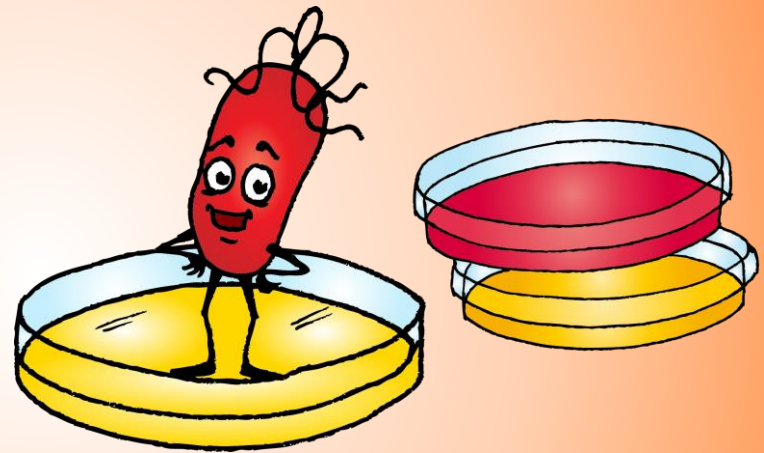
1850, États-Unis



1934, Allemagne



Image : Wikimedia Commons



## Son histoire

Les solutions que les microbiologistes préparent pour faire croître des microbes sont appelées des milieux de culture. Ils peuvent être liquides ou, si on y ajoute un agent gélifiant, solide (comme de la gelée). Pendant longtemps, la façon de faire pour rendre un milieu de culture solide était d'ajouter de la gélatine à un milieu liquide. Toutefois, le défaut de la gélatine est qu'elle fond lorsqu'il fait chaud, rendant le milieu de culture à nouveau liquide. Il était donc compliqué d'étudier sur des milieux solides des microbes qui poussent à la chaleur du corps humain (37°C). C'est Fanny Hesse qui suggéra de remplacer la gélatine par de l'agar, un agent gélifiant végétal qui est aussi utilisé en cuisine et qui peut demeurer solide jusqu'à des températures proches du point d'ébullition de l'eau (100°C). À l'époque, Hesse ne fut malheureusement pas créditée pour cette idée géniale, qui devint éventuellement la norme. De nos jours, les milieux de culture solides contiennent rarement un autre agent gélifiant que l'agar.