

Principe

Milieu de culture liquide utilisé pour l'enrichissement des entérobactéries selon la norme ISO et la méthode harmonisée de la pharmacopée.

Présentation

10 bouteilles préparées
Flacon 125 ml
avec: 90 ± 3 ml

Détails de l'emballage

1 boîte de 10 flacons de 125 ml. Bouchon injectable:
Bouchon intérieur à vis en plastique. L'utilisation
d'aiguilles pour seringues d'un diamètre supérieur à
0,8 mm n'est pas recommandée.

Durée de vie Conservation

16 mois 2-25 °C

Formule * en g/L

Composition (g/l):

Peptone de gelatine..... 10.000
Dextrose..... 5.000
Ox bile..... 20.000
Di-sodium phosphate (2H₂O)..... 8.000
Monopotassium phosphate..... 2.000
Vert brillant..... 0.015

Description

Description:

Comme son nom l'indique, ce milieu est destiné à l'enrichissement des entérobactéries et est une modification par Mossel (1963) du bouillon classique Brilliant Green Bile 2%. La substitution du lactose par le glucose le rend plus approprié pour la détection des bactéries entériques (y compris les gaz ou non-producteurs de gaz), dans les aliments et autres échantillons.

Technique:

La technique la plus courante est la suivante: l'échantillon à étudier est ajouté au bouillon stérile à raison de 10%. Après homogénéisation, le mélange est incubé pendant une période de 24 à 48 heures à 30-35 °C.

Après incubation, les repiquages sont réalisés sur un milieu solide approprié pour l'isolement sélectif des entérobactéries (18-24h).

Pour cette étape, la gélose de glucose à la bile rouge violette est recommandée, bien que des milieux à base de MacConkey, VRBLA, deoxycholate ou de vert brillant puissent également être utilisés.

Les colonies présomptives isolées sur ce milieu peuvent être vérifiées selon la méthodologie habituelle.

Remarque: les températures ou les milieux de culture peuvent varier selon les normes adoptées par le laboratoire.

Contrôle qualité

Contrôle physico-chimique

Couleur : Vert pH: 7.2 ± 0.2 at 25°C

Contrôle microbiologique

Inoculer: accord 10-100 UFC. à Eur. Pharm. & 100 ± 20 UFC; min. 50 UFC (productivité) / 10^4 - 10^6 UFC (sélectivité) selon. à ISO.

Méthodologie analytique selon ISO 11133:2014/A1:2018; A2:2020.

Aérobiose. Incubation: 30-35 °C. Lecture à 24h (E.P.) / 37 ± 1 °C. Lecture à 24 h (ISO)

Remarque: résultats ATCC® 8739/6538/9027 (30-35 °C) (EP) et ATCC® 8739/14028/19433 / (37 °C) (ISO).

Micro organismes

Escherichia coli ATCC® 8739, WDCM 00012

Ps. aeruginosa ATCC® 9027, WDCM 00026

Staphylococcus aureus ATCC® 6538, WDCM 00032

Enterococcus faecalis ATCC® 19433, WDCM 00009

Mixture *E. coli* ATCC® 8739 + *E. faecalis* ATCC® 19433

Mixture *S. typhimurium* ATCC® 14028 + *E. faecalis* ATCC® 19433

Croissance

Bon. Récupération en VRBG

Bon. Récupération en VRBG

Inhibé

Inhibé

> 10 UFC. Colonies caractéristiques d'E. Coli

> 10 UFC. Colonies caractéristiques de Salmonella

Contrôle de la stérilité

Incubation 48 h à 30-35 °C et 48 h à 20-25 °C: PAS DE CROISSANCE.

Vérifier 7 jours après l'incubation dans les mêmes conditions.

Références

- EUROPEAN PHARMACOPOEIA 8.0 (2014) 8th ed. § 2.6.13. Microbiological examination of non-sterile products: Test for specified microorganisms. Harmonised Method. EDQM. Council of Europe. Strasbourg.
- ISO 21528-1:2004 Standard. Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae - Part 1: Detection and enumeration by MPN technique with pre-enrichment.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- MOSSEL, VISSER & CORNELISSEN (1963) The examination of foods for Enterobacteriaceae using a test of the type generally adopted for the detection of salmonellae J. Appl. Bact. 26:444-452.
- PASCUAL ANDERSON. M^a.R^o. (1992) Microbiología Alimentaria. Díaz de Santos. S.A. Madrid.
- USP 33 - NF 28 (2011) <62> Microbiological examination of non-sterile products: Test for specified microorganisms. Harmonised Method. USP Corp. Inc. Rockville. MD. USA.