

Principe

Milieu de culture liquide utilisé pour l'enrichissement et la détection de *Listeria*. à partir d'échantillons alimentaires selon les normes ISO.

Formule * en g/L

Peptone de viande.....	5.00	
Tryptone.....	5.00	Monopotassium phosphate..... 1.35
Extrait de viande.....	5.00	Chlorure de lithium..... 3.00
Extrait de levure.....	5.00	
Chlorure de sodium.....	20.00	pH final 7,2 ±0,2 à 25 °C
Esculine.....	1.00	
di-Sodium phosphate (Anhy.)	9.6(*1)	(*1) Équivalent à 12.0 g d'hydrogène disodique phosphate dihydraté.

*Ajuster et/ou compléter au besoin pour répondre aux critères de performance

Préparation

Dissoudre 54,95 g de poudre dans 1 L d'eau distillée. Distribuer 500 mL par flacon et stériliser à l'autoclave à 121 ° C pendant 15 minutes. Refroidir à 50 ° C. Ajouter de manière aseptique 1 flacon de supplément sélectif *Listeria* Fraser pour l'enrichissement secondaire (Réf. DSHB3049) Pour obtenir le bouillon Half Fraser, ajouter un flacon de supplément sélectif *Listeria* Half Fraser Ref DSHB3050 à 225 mL de bouillon de base. Seules l'acriflavine et l'acide nalidixique sont réduits de moitié.

Description

Cette base de bouillon pour l'enrichissement de *Listeria* est conforme aux modifications apportées à l'Université de Vermont Medium (UVM) par Fraser et Sparber. Cette formulation a été adoptée par l'USDA-FSIS. L'inclusion de chlorure de lithium inhibe le développement d'entérocoques qui peuvent également hydrolyser l'Esculine de la même manière que *Listeria*. Tout noircissement du milieu produit par la réaction de l'esculétine due à l'hydrolyse de l'Esculine, avec du fer présent dans le milieu, peut être considéré comme de la *Listeria* présumée. Le citrate ferrique contribue également au développement de *L.monocytogenes*.

Suppléments disponibles:

Supplément sélectif *Listeria* Fraser (Réf. DSHB3049)

Contenu du flacon:

Quantité nécessaire pour 500 ml de milieu complet.

Acide nalidixique, sel de sodium 10,00 mg

Acriflavine 12,50 mg

Citrate d'ammonium ferrique 250,00 mg

Eau distillée (solvant)

Supplément sélectif *Listeria* Half Fraser (Réf. DSHB3050)

Contenu du flacon:

Quantité nécessaire pour 225 ml de milieu complet.

Acide nalidixique, sel de sodium 2,25 mg

Acriflavine 2,80 mg

Citrate d'ammonium ferrique 112,50 mg

Eau distillée (solvant)

Utilisation

Procéder selon les normes ISO 11290 applicables aux échantillons alimentaires de contrôle.

Contrôle qualité

Température d'incubation: 37°C ±1,0

Temps d'incubation: 24 ± 2 h

Inoculum: Gamme d'utilisation 100 ± 20 UFC. Min. 50 UFC (Productivité) / 10⁴-10⁶ UFC (sélectivité) selon ISO 11133: 2014 / Amd 1: 2018

Micro-organismes

Escherichia coli ATCC® 8739 (1)
Enterococcus faecalis ATCC® 19433 (2)
Listeria monocytogenes ATCC® 13932
Listeria monocytogenes ATCC® 35152
Listeria monocytogenes ATCC® 13932

Croissance

Inhibition
 Inhibition partielle
 Bonne
 Bonne
 Bonne

Remarques

avec antibiotique / Récupération sur TSA
 avec antibiotique / <100 CFU sur TSA
 > 10 UFC *Listeria* sur A. *Listeria* Ottaviani Agostini
 > 10 UFC *Listeria* sur A. *Listeria* Ottaviani Agostini
 >10 Exp.7 ufc/ml (100 ufc/ml)

Références

- ATLAS, R.M. (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press. Boca Raton. Florida.
- FRASER, J.A. & W.H. SPERBER (1988) Rapid detection of Listeria spp. In food and environmental samples by Esculine hydrolysis. J. Food Prot. 51:762-765.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiologie des aliments, des aliments pour animaux et de l'eau — Préparation, production, stockage et essais de performance des milieux de culture.
- ISO 11290-1:2017 Standard. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de Listeria monocytogenes et de Listeria spp. - Partie 1: Méthode de recherche.
- ISO 11290-2:2017 Standard. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de Listeria monocytogenes et de Listeria spp. - Partie 2: Méthode de dénombrement
- McCLAIN, D. & W.H. LEE (1988) Development of a USDA-FSIS method for isolation of Listeria monocytogenes from raw meat and poultry. J.AOAC 71:660-664.
- VANDERZANT, C & D.F. SPLITTSTOESSER (1992) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. APHA. Washington. DC.

Conservation

Pour usage professionnel uniquement. À conserver fermé, loin de la lumière, dans un endroit frais et sec (+4°C à 30°C).