

Principe

Milieu de culture solide pour l'isolement sélectif des salmonelles dans les aliments (sauf *S. typhi*) selon les normes ISO et FIL.

Formule * en g/L

Peptone.....	10,000	Sodium phosphate.....	0,600
Extrait de viande.....	5,000	Rouge phénol.....	0,090
Extrait de levure.....	3,000	Vert brillant.....	0,005
Lactose.....	10,000	Agar.....	15,000
Sucrose.....	10,000		
Disodium phosphate.....	1,000		

pH final 6,9 ±0,2 à 25 °C

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

Préparation

Suspendre 54,7 g de poudre dans 1 L d'eau distillée. Laisser tremper et chauffer à ébullition en remuant constamment. Répartissez dans des assiettes. Ne pas autoclaver.

Description

Dans cette modification du milieu classique pour *Salmonella*, la concentration de Vert brillant a été réduite pour obtenir un milieu moins inhibiteur. À dans le même temps, la base nutritive a été enrichie pour favoriser la récupération des microorganismes stressés lors de la nourriture processus de production.

Cette formulation a ensuite été adoptée par la méthode officielle ISO et DIN pour la détection de *Salmonella* dans la viande.

Utilisation

Un enrichissement préalable en Tetrathionate Broth Base est recommandé. Inoculer à la surface du milieu de la plaque afin d'obtenir des colonies individuelles. Incuber à 35 ± 2 ° C pendant 18-24 heures.

Les colonies de *Salmonella* (à l'exception de *S.typhi*) sont rouges, rosâtres ou blanches, et elles sont toujours entourées d'un halo ou d'une zone rouge, qui démontre la fermentation sans lactose ou saccharose. Les colonies de bactéries fermentant le lactose et/ou le saccharose produisent des colonies jaune-vert entourées d'un halo jaune. Parfois, *Proteus* ou *Pseudomonas* peuvent apparaître, et ils produisent des colonies pointues rouges.

Dans les échantillons très pollués, l'ajout de 1 g / L de sulfacétamide de sodium et de 250 mg / L de mandélate de sodium est recommandé.

Contrôle qualité

Température d'incubation: 35 °C ± 2.0

Temps d'incubation: 21 ± 3 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

Enterococcus faecalis ATCC® 29212

Escherichia coli ATCC® 8739

Salmonella enteritidis ATCC® 13076

Salmonella abony NCTC® 6017

Salmonella typhimurium ATCC® 14028

Staphylococcus aureus ATCC® 6538

Croissance

Inhibition totale

Inhibition partielle

Bonne à très Bonne

Bonne à très Bonne

Bonne à très Bonne

Inhibition totale

Remarques

-

Colonies vertes / Milieu jaune

Colonies roses rouges / Milieu orange-brun

Colonies roses rouges / Milieu orange-brun

Colonies roses rouges / Milieu orange-brun

-

Références

- ATLAS, R.M., L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press, Inc. London.
- DIN 10160 Norme. Untersuchung von fleisch und fleischerzeugnissen. Nachweis von Salmonellen. Referenzverfahren.
- DIN 10181 Norme. Mikrobiologische Milchuntersuchung Nachweis von Salmonellen. Referenzverfahren.
- FIL-IDF 93 Standard (2001) Lait et produits laitiers - Identification de *Salmonella* spp.
- ISO 6340 Standard (1995) Qualité de l'eau . Identification de *Salmonella*.
- ISO 6785 Standard (2001) Lait et produits laitiers - Identification de *Salmonella* spp.
- 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 - Amendement 1
- PASCUAL ANDERSON. M^a.R^o. (1992) Microbiología Alimentaria. Díaz de Santos, S.A. Madrid.

Conservation

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