



BOUILLON LAURYL SULFATE

PRINCIPE

Le Bouillon Lauryl Sulfate est un milieu utilisé pour la recherche des coliformes dans les aliments, l'eau, le lait et les produits laitiers.

L'utilisation d'inoculum supérieur à 1 ml implique l'emploi du Bouillon Lauryl Sulfate double concentration pour assurer le maintien d'un taux suffisant d'éléments nutritifs.

FORMULE

Ingrédients en grammes pour un litre d'eau distillée ou déminéralisée.

Tryptose	20,00	Phosphate dipotassique	2,75
Lactose	5,00	Phosphate monopotassique	2,75
Chlorure de sodium	5,00	Lauryl sulfate de sodium	0,10

pH final à 25°C : 6,8 ± 0,2

CONSERVATION

Le milieu en tubes se conserve entre 15 et 25°C jusqu'à la date d'expiration indiquée sur l'emballage.

UTILISATION

Se conformer aux protocoles en vigueur.

S'assurer que les cloches de Durham sont exemptes d'air avant ensemencement. Au besoin, chasser l'air par une inversion rapide du tube.

Ensemencer les tubes avec 1 ml d'inoculum ou de ses dilutions décimales.

Incuber à 37°C pendant 24 à 48 heures.

La fermentation du lactose provoque l'apparition de gaz dans la cloche de Durham.

CONTROLE DE QUALITE

	Souche WDCM	Croissance en 24 heures à 37°C	Production de gaz
<i>Staphylococcus aureus</i>	00034	Inhibée	-
<i>Escherichia coli</i>	00013	Bonne à excellente	+
<i>Salmonella typhimurium</i>	00031	Bonne à excellente	-

BIBLIOGRAPHIE

1. APHA-AWWA-WPCF. 1998. Standard methods for the examination of water and wastewater, 20th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
2. Downes, F.P. and Ito. 2001. Compendium of methods for the microbiological examination of foods., 4th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
3. Horwitz, W. 2000. Official Methods of Analysis. AOAC International. Gaithersburg. MD. USA.
4. Marshall, R.T. (ed.). 1992. Standard methods for the microbiological examination of dairy products, 16th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
5. US FDA. 1998. Bacteriological Analytical Manual 8th ed. AOAC International. Gaithersburg, Md. USA.
6. FIL-IDF Standard 73B. 1998. Milk and milk products. Enumeration of coliforms. IDF. Brussels. Belgium.
7. ISO 4831. 2006. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement des coliformes - Technique du nombre le plus probable.
8. ISO 7251. 2005. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour le dénombrement d'*Escherichia coli* présumés - Technique du nombre le plus probable.

PRESENTATION

Code	Description
21205	100 tubes 18 x 145 mm de 10 ml avec cloche de Durham - simple concentration
21210	100 tubes 18 x 180 mm de 10 ml avec cloche de Durham - double concentration
80205	500 g
	Autre présentation : nous consulter