



MILIEU DE LITSKY

PRINCIPE

Le Milieu de Litsky est utilisé pour la confirmation lors des recherches et dénombrements des Streptocoques fécaux dans les eaux d'alimentation et résiduaires, les produits surgelés et les autres denrées alimentaires par la méthode du nombre le plus probable.

Après une culture positive sur milieu de Rothe, la présence d'éthyl violet et d'azide de sodium du milieu de Litsky inhibe la croissance des tous les micro-organismes autres que les Streptocoques fécaux.

FORMULE

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

Peptone de viande	10,00	Phosphate monopotassique	2,70
Peptone de caséine	10,00	Chlorure de sodium	5,00
Glucose	5,00	Azide de sodium	0,30
Phosphate dipotassique	2,70	Ethyl violet	0,0005

pH final à 25°C : 7,0 ± 0,2

CONSERVATION

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

EQUIVALENCE

Ce milieu est connu sous le nom EVA broth (Ethyl-Violet-Azide) selon la terminologie anglo-saxonne.

UTILISATION

Se conformer aux protocoles en vigueur.

1. Ensemencer le milieu de Litsky avec une anse de culture positive prélevée sur milieu de Rothe.
2. Incuber 24 et 48 heures à 37°C.
3. La présence de Streptocoques fécaux provoque un trouble, parfois très léger, et/ou la formation d'un dépôt violet dans le fond du tube.
4. Effectuer la numération en utilisant la méthode du nombre le plus probable.

CONTROLE DE QUALITE

	Souche WDCM	Croissance en 18-48 heures à 35-37°C
<i>Enterococcus faecalis</i>	00087	Bonne à excellente, précipité violet
<i>Streptococcus pyogenes</i>	19615	Inhibée
<i>Staphylococcus aureus</i>	00034	Inhibée
<i>Escherichia coli</i>	00013	Inhibée

BIBLIOGRAPHIE

1. Litsky W., Malmann W.L. and Fifield C.V. 1953. A new medium for the detection of *Enterococci* in water. Amer. J. Pub. Hlth. **43**:873.
2. Eaton, A.D., L.S. Clesceri, and A.E. Greenberg (ed.). 1995. Standard methods for the examination of water and wastewater, 19th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.
1. Downes, F.C. and K. Ito. 2001. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 4th ed. American Public Health Association, Washington, D.C.

PRESENTATION

Code	Description
21215	100 tubes de 10 ml
80215	500 g
	Autre présentation : nous consulter