



## BOUILLON LYSINE DECARBOXYLASE

---

### PRINCIPE

Le bouillon lysine décarboxylase est utilisé pour la différenciation des microorganismes basée sur la décarboxylation de la lysine.

### FORMULE

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

Extrait de levure	3,00
Glucose	1,00
L-Lysine	5,00
Pourpre de bromocrésol	0,016

pH final à 25°C : 6,8 ± 0,2

### CONSERVATION

Le milieu en tubes se conserve entre 2 et 8°C à l'obscurité jusqu'à la date d'expiration indiquée sur l'emballage.

### UTILISATION

Se conformer aux protocoles en vigueur.

Ensemencer le bouillon avec 1 ou 2 colonies provenant d'une culture pure récente et agiter pour disperser la suspension. Recouvrir le milieu avec 1 ml d'huile minérale stérile.

Incuber les tubes avec les capsules légèrement dévissées à 37 ± 2°C. Lire la croissance et la décarboxylation après 24, 48, 72 et 96 heures d'incubation avant d'indiquer une réaction négative. Le milieu devient jaune au départ, si le glucose est fermenté, puis progressivement pourpre si la décarboxylation est positive.

### CONTROLE DE QUALITE

	Souche ATCC®	Croissance en 24 heures à 37°C	Décarboxylation
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bonne	+
<i>Proteus vulgaris</i>	13315	Bonne	-

### BIBLIOGRAPHIE

1. FIL-IDF Standard 93. 2001. Detection of *Salmonella* spp.
2. ISO 6785. 2008. Lait et produits laitiers - Recherche de *Salmonella* spp.
3. ISO 21567. 2005. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche de *Shigella* spp.

### PRESENTATION

Code	Description
21232	100 tubes de 5 ml Autre présentation : nous consulter