



## BOUILLON DE RAPPAPORT-VASSILIADIS (RV)

### PRINCIPE

Le bouillon de Rappaport-Vassiliadis (RV) est utilisé pour l'enrichissement sélectif de *Salmonella* dans les denrées alimentaires.

### FORMULE

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

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Tryptone                      | 4,54  |
| Chlorure de magnésium anhydre | 13,40 |
| Chlorure de sodium            | 7,20  |
| Phosphate monopotassique      | 1,45  |
| Oxalate de vert de malachite  | 0,036 |

pH final à 25°C : 5,2 ± 0,2

### CONSERVATION

Flacons et tubes : 2 et 8°C jusqu'à la date d'expiration indiquée sur l'emballage.

Milieu déshydraté : 2 et 30°C jusqu'à la date d'expiration indiquée sur l'emballage.

### PREPARATION

1. Mettre en suspension 26,6 grammes dans 1 litre d'eau pure.
2. Agiter jusqu'à dissolution complète.
3. Répartir en tubes ou flacons.
4. Autoclaver à 115°C pendant 15 minutes.

### UTILISATION

Se conformer aux protocoles en vigueur. D'une façon générale, le protocole suivant peut être appliqué :

1. Introduire 25 grammes du produit à examiner dans 225 ml d'eau peptonée tamponnée. Incuber à 35-37°C pendant 16 à 20 heures.
2. Inoculer 0,1 ml de cette suspension dans 10 ml de bouillon RV, incuber à 41,5°C pendant 24 heures. Parallèlement, inoculer 10 ml de la suspension dans 100 ml de bouillon sélénite cystine, incuber à 37°C pendant 24 et 48 heures.
3. Repiquer une anse de chaque tube sur gélose VBRP ou XLD, incuber 24 heures à 37°C et rechercher les colonies de *Salmonella* caractéristiques (rouges sur VBRP ou noires sur XLD).
4. Confirmer l'identification de *Salmonella* par une méthode biochimique et sérologique.

### PRECAUTIONS

Le bouillon RV ne doit pas être utilisé pour la recherche de *Salmonella typhi*.

### CONTROLE DE QUALITE

Selon ISO 11133, inoculum : 10-10<sup>2</sup> CFU/ml (productivité) et 10<sup>3</sup>-10<sup>4</sup> CFU/ml (sélectivité), incubation 24 heures à 41,5°C puis ensemencement sur XLD

|              | Souche de contrôle              | Référence   | Résultats  |
|--------------|---------------------------------|-------------|--|
| Sélectivité  | <i>Enterococcus faecalis</i>    | ATCC® 29212 | Inhibée  |
|              | <i>Escherichia coli</i>         | ATCC® 25922 | < 10 CFU sur TSA après 24 heures à 37°C  |
| Productivité | <i>Salmonella typhimurium</i>   | ATCC® 14028 | > 10 colonies rouges transparentes avec centre noir sur XLD après 24 heures à 37°C |
|              | + <i>Escherichia coli</i>       | ATCC® 25922 |  |
|              | + <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | ATCC® 27853 |  |

**BIBLIOGRAPHIE**

1. Rappaport, F., N. Konforti & B. Navon. 1956. A new enrichment medium for certain *Salmonellae*. J. Clin. Pathol. **9**:261-266.
2. Vassiliadis, P. 1983. The Rappaport Vassiliadis (RV) enrichment medium for the isolation of Salmonellas: an overview. J. Appl. Bact. **54**:69-76.
3. Downes, F.P. & K. Ito. 2001. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 4<sup>th</sup> ed. APHA. Washington DC. USA.
4. Horwitz, W. 2000. Official Methods of Analysis. AOAC International. Gaithersburg. MD. USA.
5. ISO 6579. 2007. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche des *Salmonella spp.* - Amendement 1 : annexe D : recherche de *Salmonella spp.* dans les matières fécales des animaux et dans des échantillons environnementaux au stade de la production primaire.
6. ISO 6785. 2008. Lait et produits laitiers - Recherche de *Salmonella spp.*
7. ISO/TS 11133:2014. Microbiologie des aliments, des aliments pour animaux et de l'eau - Préparation, production, stockage et essais de performance des milieux de culture.
8. ISO 19250. 2010. Qualité de l'eau. Recherche de *Salmonella spp.*

**PRESENTATION**

| <b>Code</b> | <b>Description</b>                  |
|-------------|-------------------------------------|
| 31340       | 10 flacons 100 ml                   |
| 21340       | 100 tubes de 10 ml                  |
| 80340       | 500 g                               |
|             | Autre présentation : nous consulter |