



## 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