



MILIEU RENFORCE POUR CLOSTRIDIÉS (RCM)

PRINCIPE

Le milieu renforcé pour Clostridies (Reinforced Clostridial Medium) est recommandée pour la recherche de *Clostridium* et des germes anaérobies stricts ou facultatifs dans les aliments et les produits pharmaceutiques.

FORMULE

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

Peptone	10,00	Chlorure de sodium	5,00
Extrait de viande	10,00	Chlorhydrate de cystéine	0,50
Extrait de levure	3,00	Acétate de sodium	3,00
Amidon soluble	1,00	Agar	0,50
Glucose monohydraté	5,00		

pH final à 25°C : 6,8 ± 0,2

CONSERVATION

Flacons : 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.

EQUIVALENCE

Ce milieu est conforme à la formulation du Milieu P (Milieu renforcé pour clostridies) de la Pharmacopée Européenne.

PREPARATION

1. Mettre en suspension 38 grammes dans 1 litre d'eau pure.
2. Porter le milieu à ébullition sous agitation constante pendant au moins 1 minute.
3. Répartir 10 ml par tubes.
4. Autoclaver à 121°C pendant 15 minutes.

UTILISATION

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

1. Avant utilisation, chauffer le milieu à 100°C pendant 20 minutes puis le refroidir à température ambiante.
2. Chauffer l'inoculum à 80°C pendant 10 minutes pour détruire les formes végétatives et activer les spores.
3. Ensemencer 1 ml du produit à tester et de chacune de ses dilutions décimales.
4. Incuber les flacons en anaérobiose à 35-37°C pendant 48 heures à 7 jours. Alternativement à la culture en anaérobiose, les tubes peuvent être recouvert de 1 à 2 cm de paraffine stérile et incubés en aérobiose.
5. Après incubation, effectuer des subcultures sur milieux solides et incuber en anaérobiose.

CONTROLE DE QUALITE

Suspension à 10-10² CFU/ml, incubation 48 à 72 heures à 37°C.

	Souche ATCC®	Croissance en 48 heures à 35-37°C en anaérobiose
<i>Clostridium perfringens</i>	13124	Bonne
<i>Clostridium butyricum</i>	9690	Bonne
<i>Lactobacillus acidophilus</i>	314	Bonne

BIBLIOGRAPHIE

1. Hirsch, A. and Grinsted, E.. 1954. Methods for the growth and enumeration of anaerobic sporeformers from cheese, with observations on the effect of nisin. Journal of Dairy Research, **21** : 101-110.
2. Pharmacopée Européenne. 2011. 7^{ème} édition § 2.6.13. Contrôle de la contamination microbienne dans les produits non obligatoirement stériles - Solution et milieux de culture recommandés. Conseil de l'Europe.
3. The United States Pharmacopeia (USP 33) – NF 28. 2011 <62>. Microbiological examination of non-sterile products: Test for specified microorganisms. Harmonised Method. United States Pharmacopeial Convention Inc. Rockville, MD. USA

PRESENTATION

Code	Description
31342	10 flacons 100 ml
80342	500 g
	Autre présentation : nous consulter