



## BOUILLON de ROTHE

---

### PRINCIPE

Le Bouillon de Rothe 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.

La recherche s'effectue en 2 étapes, un test présomptif en bouillon de Rothe et transfert des cultures positives pour confirmation sur milieu de Litsky.

### FORMULE

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

Tryptose	15,00
Extrait de bœuf	4,50
Chlorure de sodium	7,50
Glucose	7,50
Azide de sodium	0,20

pH final à 25°C :  $7,2 \pm 0,2$

### CONSERVATION

Tubes et poches : 2 et 25°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 connu sous le nom Azide Dextrose Broth selon la terminologie anglo-saxonne.

### PREPARATION

1. Mettre en suspension 34,8 grammes dans 1 litre d'eau pure.
2. Agiter jusqu'à dissolution complète.
3. Répartir 10 ml par tubes.
4. Autoclaver à 121°C pendant 15 minutes.

### UTILISATION

Se conformer aux protocoles en vigueur.

#### **Simple concentration**

Ensemencer les tubes avec 1 ml d'échantillon et de ses dilutions décimales.

#### **Double concentration**

Ensemencer les tubes avec 10 ml d'échantillon.

Incuber tous les tubes 24 et 48 heures à 37°C.

Une culture positive provoque un trouble dans les tubes. Ceux-ci seront obligatoirement soumis à confirmation sur milieu de Litsky.

### CONTROLE DE QUALITE

	Souche ATCC®	Croissance en 24 heures à 37°C
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	Inhibée
<i>Escherichia coli</i>	25922	Inhibée
<i>Enterococcus faecalis</i>	29212	Bonne

### BIBLIOGRAPHIE

1. Rothe. 1948. Illinois State Health Department. USA.
2. Eaton, A.D., L.S. Clesceri, and A.E. Greenberg (ed.). 1995. Standard methods for the examination of water and wastewater, 19<sup>th</sup> ed. American Public Health Association, Washington, D.C. USA
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.

**PRESENTATION**

<b>Code</b>	<b>Description</b>
21350	100 tubes de 10 ml - simple concentration
80350	500 g
	Autre présentation : nous consulter