



## GELOSE SALMONELLA-SHIGELLA (S.S.)

### PRINCIPE

La gélose Salmonella-Shigella (S.S.) est utilisée pour l'isolement sélectif des *Salmonella* et des *Shigella* dans les prélèvements cliniques et les denrées alimentaires.

### FORMULE

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

Protéose peptone	5,00	Citrate ferrique ammoniacal	1,00
Extrait de viande de bœuf	5,00	Thiosulfate de sodium	8,50
Lactose	10,00	Rouge neutre	0,025
Sels biliaires N° 3	8,50	Vert brillant	0,00033
Citrate de sodium	8,50	Agar	13,50

pH final à 25°C : 6,9 ± 0,2

### CONSERVATION

Flacons : 15 à 25°C jusqu'à la date d'expiration indiquée sur l'emballage.

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

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

### PREPARATION

1. Mettre en suspension 63 grammes dans 1 litre d'eau pure.
2. Porter le milieu à ébullition sous agitation constante pendant 1minute.  
**NE PAS SURCHAUFFER - NE PAS AUTOCLAVER.**
3. Refroidir le milieu à 45°C et couler en boîtes de Petri.

### UTILISATION

Se conformer aux protocoles en vigueur.

A partir des milieux d'enrichissement, ensemercer l'inoculum en stries sur gélose S.S. et sur un autre milieu sélectif.

Incuber 24 à 48 heures à 37°C.

Les colonies caractéristiques de *Salmonella* (lactose négatif) sont opaques, translucides ou transparentes et généralement avec un centre noir (H<sub>2</sub>S positif).

Les colonies caractéristiques de *Shigella* (lactose négatif) sont incolores.

Les coliformes qui réussissent à pousser sur ce milieu sont rose-rouge (lactose positif).

### CONTROLE DE QUALITE

Espèce	Souche ATCC®	Croissance en 24 heures à 37°C	Couleur des colonies	H <sub>2</sub> S
<i>Enterococcus faecalis</i>	29212	Partiellement inhibée	-	-
<i>Escherichia coli</i>	25922	Partiellement inhibée	Rose-rouge	-
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bonne	Incolore	+
<i>Shigella flexneri</i>	12022	Bonne	Incolore	-

### BIBLIOGRAPHIE

1. Leifson E. 1935. New culture media based on sodium desoxycholate for the isolation of intestinal pathogens and for the enumeration of colon bacilli in milk and water. J. Pathol. Bacteriol. **40**:581-589.
2. Downes, F.P. & K. ITO. 2001. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 4<sup>th</sup> ed. APHA. Washington DC. USA.
3. Horwitz, W. 2000. Official Methods of Analysis of the AOAC International 17th ed. Gaithersburg

Md. USA.

4. ISO 6579. 2007. Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour la recherche des *Salmonella* spp.

#### PRESENTATION

<b>Code</b>	<b>Description</b>
31380	10 flacons de 100 ml
10380	10 boîtes de 90 mm
80380	500 g
	Autre présentation : nous consulter