



GELOSE AU VERT BRILLANT MODIFIEE SELON EDEL-KAMPELMACHER

PRINCIPE

La gélose au Vert Brillant modifiée selon Edel et Kampelmacher est recommandée pour la recherche de *Salmonella* autres que *Salmonella typhi* dans les aliments.

FORMULE

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

Peptone	10,00
Extrait de viande	5,00
Extrait de levure	3,00
Lactose	10,00
Saccharose	10,00
Phosphate disodique	1,00
Phosphate monosodique	0,60
Rouge de phénol	0,09
Vert brillant	0,0047
Agar	12,00

pH final à 25°C : 6,9 ± 0,2

CONSERVATION

Le milieu déshydraté se conserve entre 2 et 30°C jusqu'à la date d'expiration indiquée sur l'emballage.

EQUIVALENCE

Ce milieu est appelé Brilliant Green Agar Modified (BGA modified) en terminologie anglo-saxonne.

PREPARATION

1. Dissoudre 53,7 grammes dans 1 litre d'eau pure.
2. Chauffer sous agitation fréquente et laisser bouillir 1 minute pour dissoudre complètement la suspension. **NE PAS SURCHAUFFER - NE PAS AUTOCLAVER.**
3. Bien mélanger, laisser refroidir à 45-50°C et répartir immédiatement en boîtes.

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 Rappaport-Vassiliadis, incuber à 42°C pendant 24 heures. Parallèlement, inoculer 10 ml de la suspension dans 100 ml de bouillon sélénite cystine, incuber à 35-37°C pendant 24 et 48 heures.
3. Repiquer une anse de chaque tube sur gélose au vert brillant modifiée selon Edel Kampelmacher, incuber 24 heures à 35-37°C et rechercher les colonies de *Salmonella* caractéristiques (rouges).
4. Confirmer l'identification de *Salmonella* par une méthode biochimique et sérologique.

PRECAUTIONS

D'autres espèces d'entérobactéries comme *Proteus morganii* sont susceptibles de pousser sur ce milieu. Il est donc indispensable de confirmer l'identification de *Salmonella*.

CONTROLE DE QUALITE

	Souche ATCC®	Croissance en 24-48 heures à 35-37°C	Couleur des colonies

<i>Enterococcus faecalis</i>	29212	inhibée	-
<i>Escherichia coli</i>	8739	Faible ou nulle	vert, milieu jaune
<i>Salmonella enteritidis</i>	13076	Bonne	Rose à rouge, milieu rouge
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bonne	Rose à rouge, milieu rouge

BIBLIOGRAPHIE

1. Edel, W. and E.H. Kampelmacher. 1969. *Salmonella* isolation in nine European laboratories using a standardized technique. Bulletin of World Health Organization. **41**:297-306.
2. FIL-IDF 93 Standard. 2001. Milk and Milk products. Detection of *Salmonella* spp.
3. ISO 6340. 1995. Water Quality. Detection of *Salmonella*.
4. ISO 6579. 2007. Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour la recherche des *Salmonella* spp.
5. ISO 6785. 2008. Laits et produits laitiers. Recherche de *Salmonella* spp .

PRESENTATION

Code	Description
80460	500 g Autre présentation : nous consulter