



GELOSE VERT BRILLANT - ROUGE de PHENOL

PRINCIPE

La gélose au Vert Brillant et Rouge de Phénol (VBRP) de Kristensen modifiée par Kauffmann est recommandée pour la recherche de *Salmonella* autres que *Salmonella typhi* dans les aliment et les produits pharmaceutiques.

C'est un milieu très sélectif de *Salmonella*. Le taux important de vert brillant inhibe la croissance des bactéries Gram positif et de la plupart des Gram négatif. L'utilisation de ce milieu pour l'isolement des entérobactéries est déconseillé. De même la croissance des salmonelles typhoïdes et de *Shigella* est faible ou nulle.

FORMULE

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

| | |
|--------------------|--------|
| Peptone de caséine | 5,00 |
| Peptone de viande | 5,00 |
| Extrait de levure | 3,00 |
| Lactose | 10,00 |
| Saccharose | 10,00 |
| Chlorure de sodium | 5,00 |
| Rouge de phénol | 0,08 |
| Vert brillant | 0,0125 |
| Agar | 15,00 |

pH final à 25°C : $7,0 \pm 0,2$

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 conforme à la formulation du Milieu gélosé L (Milieu gélosé au vert brillant-rouge de phénol-lactose-saccharose) de la Pharmacopée Européenne et de la gélose au vert brillant recommandée par la, l'APHA et la FDA.

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. Le milieu étant très sélectif peut supporter des inocula relativement forts. Effectuer des subcultures à partir du milieu d'enrichissement sur des boîtes de gélose VBRP et incubé 24 à 48 à 35-37°C.
2. Une croissance positive de *Salmonella* se caractérise par un développement de colonies généralement rouges ou roses, opaques, très souvent entourées d'un halo rose à rouge.

CONTROLE DE QUALITE

Selon ISO 11133-2, inoculum : $10 \cdot 10^2$ CFU/ml (productivité) et $10^3 \cdot 10^4$ CFU/ml (sélectivité), incubation à 37°C pendant 24 à 48 heures.

| | Souche ATCC® | Croissance en 24-48 heures à 37°C | Couleur des colonies |
|-------------------------------|--------------|-----------------------------------|----------------------|
| <i>Enterococcus faecalis</i> | 29212 | inhibée | - |
| <i>Escherichia coli</i> | 8739 | Faible ou nulle | jaune-vert, halo ja |
| <i>Salmonella enteritidis</i> | 13076 | Bonne | Rose à rouge, milieu |
| <i>Salmonella typhimurium</i> | 14028 | Bonne | Rose à rouge, milieu |

BIBLIOGRAPHIE

1. Pharmacopée Européenne. 2007. 5^{ème} édition. Supplément 5.6. Contrôle de la contamination microbienne dans les produits non obligatoirement stériles - Solution et milieux de culture recommandés. Conseil de l'Europe. France.
2. FDA. 1998. Bacteriological Analytical Manual. 8th ed. Revision A. AOAC International. Gaithersburg, VA. USA.
3. APHA-AWWA-AWPC. 1998. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 20th ed. Washington D.C. USA.
4. Downes, F.P. & K. Ito. 2001. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 4th ed. APHA. Washington DC. USA.
5. Horwitz, W. 2000. Official Methods of Analysis of the AOAC International. 17th ed. Gaithersburg, MD. USA.
6. ISO 6340. 1995. Qualité de l'eau. Recherche de *Salmonella*.
7. ISO 6579. 2007. Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour la recherche des *Salmonella* spp.
8. ISO 6785. 2008. Laits et produits laitiers. Recherche de *Salmonella* spp .

PRESENTATION

| Code | Description |
|-------------|--|
| 80465 | 500 g Autre présentation : nous consulter |