



GELOSE KLIGLER-HAJNA

PRINCIPE

La gélose Kligler-Hajna est utilisée pour l'identification présomptive des entérobactéries basée sur la fermentation du glucose, du lactose, du saccharose et sur la production de gaz et d'H₂S.

Son utilisation est recommandée pour la recherche de *Salmonella* dans les aliments et les produits laitiers.

FORMULE

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

Peptone	15,00	Sulfate ferreux	0,20
Extrait de viande	3,00	Chlorure de sodium	5,00
Extrait de levure	3,00	Thiosulfate de sodium	0,30
Lactose	10,00	Rouge de phénol	0,024
Glucose monohydraté	1,00	Agar	15,00

pH final à 25°C : 7,4 ± 0,2

CONSERVATION

Le milieu en tubes se conserve entre 2 et 8°C jusqu'à la date d'expiration indiquée sur l'emballage.

UTILISATION

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

1. Effectuer des subcultures à partir de colonies suspectes par piqûre centrale et strie sur la pente de la gélose. Laisser les bouchons légèrement dévissés. Incuber 18 à 24 heures à 37°C.
2. La fermentation du glucose provoque un virage au jaune culot, celle du lactose un virage au jaune de la pente. La production d'H₂S provoque un noircissement entre la pente et le culot. Enfin la production de gaz provoque des bulles dans le culot.
3. La présence de *Salmonella* se caractérise par un virage au jaune du culot seul et une production de gaz plus ou moins importante.

CONTROLE DE QUALITE

	Souche ATCC®	Croissance en 24 heures à 37°C	Couleur du culot	Couleur pente	Gaz	Production d'H ₂ S
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bonne	jaune	jaune	+	-
<i>Proteus vulgaris</i>	13315	Bonne	jaune	rouge	-	+
<i>Salmonella enteritidis</i>	13076	Bonne	jaune	rouge	+	+
<i>Shigella flexneri</i>	12022	Bonne	jaune	rouge	-	-

BIBLIOGRAPHIE

1. Kligler. 1917. A simple medium for the differentiation of members of typhoid-paratyphoid groups. Am. J. Pub. Hlth 7:1042-1044.
2. Downes, F.P. & K. ITO. 2001. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 4th ed. APHA. Washington DC. USA.
3. ISO 10273. 1995. Microbiologie. Directives générales pour la recherche des *Yersinia enterocolitica* présumées pathogènes.
4. ISO 6579. 2002. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche des *Salmonella spp.*
5. ISO 6785. 2008. Lait et produits laitiers - Recherche de *Salmonella spp.*
6. ISO 19250. 2010. Qualité de l'eau - Recherche de *Salmonella spp.*

PRESENTATION

Code	Description
21185	100 tubes 10 ml pente
80185	500 g
	Autre présentation : nous consulter