



GELOSE VRBL (Violet Red Bile Lactose Agar)

PRINCIPE

La gélose VRBL est recommandée pour la recherche des coliformes dans les aliments et les produits laitiers.

FORMULE

Ingrédients en grammes pour 1 litre d'eau distillée ou déminéralisée.

Peptone	7,00	Chlorure de sodium	5,00
Extrait de levure	3,00	Rouge neutre	0,03
Sels biliaires N° 3	1,50	Cristal violet	0,002
Lactose	10,00	Agar	15,00

pH final à 25°C : 7,4 ± 0,2

CONSERVATION

Boîtes et flacons: 2 - 8°C à l'obscurité

Milieu déshydraté : 2 - 30°C

La date d'expiration est indiquée sur l'emballage.

PREPARATION

Pour le milieu déshydraté :

1. Dissoudre 39,5 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.

Pour le milieu en flacons :

1. Liquéfier le milieu vers 95°C au bain-marie.
2. Bien mélanger, laisser refroidir à 45-47°C.
3. Répartir immédiatement en boîtes de Petri et laisser solidifier sur une surface froide.

UTILISATION

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

1. Introduire dans des boîtes de Pétri stérile, 1 ml du produit à examiner et de ces dilutions décimales.
2. Ajouter dans les 15 minutes, dans chaque boîte, 15 ml de gélose VRBL, mélanger soigneusement et laisser solidifier. Ajouter une double couche de 4 ml de gélose VRBL à la surface.
3. Incuber 24 heures à 30, 35 ou 37°C, selon le protocole.
4. Compter les colonies caractéristiques qui sont généralement rouge-violet, très souvent entourées d'un halo rouge de précipitation biliaire.

CONTROLE DE QUALITE

Selon ISO 11133, inoculum : 10-10² CFU/ml (productivité) et 10³-10⁴ CFU/ml (sélectivité), incubation 24 ± 2 heures à 30 ± 1°C.

	Souche ATCC®	Croissance en 24 heures à 37°C	Couleur des colonies	Halo
<i>Enterococcus faecalis</i>	29212	inhibée	-	-
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bonne	pourpre	+
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	27853	Faible à bonne	incolore	-

BIBLIOGRAPHIE

1. Marshall, R.T. 1992. Standard methods for the microbiological examination of dairy products. 16th ed. American Public Health Association, Washington, D.C. USA.
2. Downes, F.P. & K. Ito. 2001. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 4th ed. APHA. Washington DC. USA.
3. ISO 4832. 2006. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour le dénombrement des coliformes - Méthode par comptage des colonies.
4. ISO/TS 11133:2014. Microbiologie des aliments, des aliments pour animaux et de l'eau - Préparation, production, stockage et essais de performance des milieux de culture.

PRESENTATION

Code	Description
31495	10 flacons de 100 ml
33495	10 flacons de 200 ml
10495	10 boîtes de 90 mm
12495	10 boîtes contact
80495	500 g
	Autre présentation : nous consulter