



## BOUILLON GIOLITTI-CANTONI (base pour)

---

### PRINCIPE

Le Bouillon Giolitti-Cantoni est un milieu d'enrichissement utilisé pour la recherche de *Staphylococcus aureus* dans les aliments.

### FORMULE

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

Tryptone	10,00
Extrait de viande	5,00
Extrait de levure	5,00
Glycine	1,20
Mannitol	20,00
Pyruvate de sodium	3,00
Chlorure de sodium	5,00
Chlorure de lithium	5,00
Polysorbate 80	1,00

pH final à 25°C : 6,9 ± 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.

1. Chauffer les tubes à 100°C pendant 15 minutes. Refroidir rapidement et maintenir à 25 °C.
2. Ajouter dans chaque tube 0,1 ml d'une solution stérile de tellurite de potassium à 1%.
3. Pipeter 1 ml d'inoculum dans chaque tube.
4. Homogénéiser en évitant l'incorporation d'air (mouvement rotatif, milieu en bas).
5. Verser dans chaque tube au moins 1 cm de gélose blanche stérile (agar bactériologique à 15g/L) ou de paraffine stérile.
6. Incuber à 37°C pendant 24 et 48 heures.

### RESULTATS

1. Après 24 heures d'incubation, repiquer les tubes présentant un noircissement ou un précipité noir, en stries sur gélose Baird-Parker.
2. Après 48 heures d'incubation, repiquer les tubes présentant ou non un noircissement ou un précipité noir, en stries sur gélose Baird-Parker.
3. Incuber les géloses Baird-Parker 24 à 48 heures à 37°C. Se reporter à la fiche technique de ce milieu pour la lecture des boîtes.

### CONTROLE DE QUALITE

Selon ISO 11133, suspension à 10-10<sup>2</sup> CFU/ml , milieu de référence TSA (sélectivité), incubation 24 à 48 ± 2 heures à 37 ± 1°C.

	Souche ATCC®	
<i>Staphylococcus aureus</i> + <i>Escherichia coli</i>	6538P + 25922	Croissance > 10 colonies caractéristiques sur Baird-Parker
<i>Staphylococcus aureus</i> + <i>Escherichia coli</i>	25923 + 25922	Croissance > 10 colonies caractéristiques sur Baird-Parker
<i>Escherichia coli</i>	25922	Inhibée

**BIBLIOGRAPHIE**

1. Giolitti, G., and Cantoni, C.. 1966. A medium for the isolation of *staphylococci* from foodstuffs. Journal of Applied Bacteriology. **29**:395-398.
2. ISO 5944. 2001. Lait et produits à base de lait. Recherche des Staphylocoques à coagulase positive. Méthode NPP.
3. ISO 6888-3. 2003. Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (*Staphylococcus aureus* et autres espèces). Partie 3 : Recherche et méthode NPP pour les faibles nombres.
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**

<b>Code</b>	<b>Description</b>
21820	100 tubes de 10 ml
29820	100 tubes de 10 ml – double concentration Autre présentation : nous consulter