



## GELOSE AU CITRATE DE SIMMONS

---

### PRINCIPE

La gélose au Citrate de Simmons est utilisée pour l'identification présomptive des entérobactéries basée sur l'utilisation du citrate.

### FORMULE

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

Sulfate de magnésium	0,20	Citrate de sodium	2,00
Ammonium dihydrogénophosphate	1,00	Bleu de bromothymol	0,08
Phosphate dipotassique	1,00	Agar	15,00
Chlorure de sodium	5,00		

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.

### PREPARATION

#### Pour le milieu déshydraté :

1. Dissoudre 24 grammes dans 1 litre d'eau pure.
2. Chauffer sous agitation fréquente et laisser bouillir 1 minute pour dissoudre complètement la suspension.
3. Répartir en tubes.
4. Autoclaver 15 minutes à 121°C. Laisser refroidir avec une pente égale au culot.

### UTILISATION

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

1. Travailler sur des colonies parfaitement isolées. Prélever le centre d'une colonie avec une anse de platine bien flambée.
2. Effectuer un ensemencement léger uniquement par stries sur la pente de la gélose. Laisser les bouchons légèrement dévissés. Incuber 24 à 48 heures à 35-37°C.
3. L'utilisation du citrate provoque un virage au bleu de la pente (réaction alcaline). Une réaction négative se traduisant par l'absence de pousse ou une pousse très faible sans changement de couleur du milieu.

### CONTROLE DE QUALITE

Espèce	ATCC®	Croissance en 18-24 heures à 35-37°C	Couleur de la pente
<i>Escherichia coli</i>	25922	Inhibée	verte
<i>Enterobacter aerogenes</i>	13048	Bonne	bleue
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Bonne	bleue

### BIBLIOGRAPHIE

1. Simmons, J.S. 1926. A culture medium for differentiating organisms of typhoid-colon aerogenes groups and for isolation of certain fungi. J. Infect. Dis. **39**:209.
2. APHA-AWWA-WPCF. 1998. Standard methods for the examination of water and wastewater, 20<sup>th</sup> ed. American Public Health Association, Washington, D.C. USA
3. Downes, F.P. and Ito. 2001. Compendium of methods for the microbiological examination of foods., 4<sup>th</sup> ed. American Public Health Association, Washington, D.C. USA.

4. FDA. 1998. Bacteriological Analytical Manual. 8<sup>th</sup> ed. Revision A. AOAC International. Gaithersburg. VA. USA.
5. ISO 10273. 2003. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche de *Yersinia enterocolitica* présumées pathogènes.

**PRESENTATION**

<b>Code</b>	<b>Description</b>
80835	500 g Autre présentation : nous consulter