



GELOSE VIBRIOS T.C.B.S.

PRINCIPE

La Gélose Vibrios T.C.B.S. (Thiosulphate Citrate Bile Salts Sucrose) est utilisé pour l'isolement de *Vibrio cholerae* et *parahaemolyticus* et de la plupart des autres espèces de *vibrios* entéropathogènes principalement dans les poissons et les produits de la mer.

FORMULE

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

Protéose Peptone	10,00	Chlorure de sodium	10,00
Extrait de levure	5,00	Citrate ferrique	1,00
Citrate de sodium	10,00	Bleu de bromothymol	0,04
Thiosulfate de sodium	10,00	Bleu de thymol	0,04
Bile de bœuf	8,00	Agar	14,00
Saccharose	20,00		

pH final à 25°C : $8,6 \pm 0,2$

CONSERVATION

Milieu déshydraté : 2 - 30°C

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

PREPARATION

1. Dissoudre 88 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. Ensemencer l'inoculum par étalement en surface.
2. Incuber 24 heures à 37°C à l'obscurité.
3. Les colonies caractéristiques de *Vibrios* donnent les aspect suivants :
Vibrio cholerae : colonies jaunes, 2 à 3 mm, planes ;
Vibrio fluvialis et *vulnificus* : colonies jaunes ou translucides ;
Vibrio parahaemolyticus : colonies vertes, 2 à 3 mm, lisses.
4. La gélose Vibrios T.C.B.S. n'est pas totalement spécifique des *Vibrios* et d'autres germes à Gram négatif peuvent y cultiver en donnant des petites colonies incolores après les premières 24 heures .
5. Confirmer l'identification par des tests biochimiques.

CONTROLE DE QUALITE

Selon ISO 11133, suspension à $10 \cdot 10^2$ CFU/ml (productivité) et $10^3 \cdot 10^4$ CFU/ml (sélectivité), contrôle qualitatif, incubation 24 ± 3 heures à $37 \pm 1^\circ\text{C}$.

Espèce	Référence WDCM	Croissance en 24 heures à 37°C
<i>Escherichia coli</i>	00013	Inhibée
<i>Vibrio furnissii</i>	00186	Bonne à excellente, colonies jaunes
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	00185	Bonne à excellente, colonies vertes

BIBLIOGRAPHIE

1. Downes, F.P. & K. Ito. 2001. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 4th ed. APHA. Washington DC. USA.
2. Horwitz, W. 2000. Official Methods of Analysis. AOAC International. Gaithersburg. MD. USA.
3. U.S. Food and Drug Administration. 1998. Bacteriological analytical manual, 8th ed. AOAC International, Gaithersburg, Md. USA.
4. ISO 8914. 1991. Microbiologie. Directives générales pour la recherche de *Vibrio parahaemolyticus*.
5. 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.
6. ISO/TS 21872-1. 2007. Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour la recherche des *Vibrio* spp. potentiellement entéropathogènes. Partie 1 : Recherche de *Vibrio parahaemolyticus* et *Vibrio cholerae*.
7. ISO/TS 21872-2. 2007. Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour la recherche des *Vibrio* spp. potentiellement entéropathogènes. Partie 2 : Recherche des espèces autres que *Vibrio parahaemolyticus* et *Vibrio cholerae*.
8. World federation for culture collection (WFCC). Disponible à <http://www.wfcc.info>

PRESENTATION

Code	Description
80567	500 g Autre présentation : nous consulter