

Hypertonic/Bouillon (à 65‰ NaCl)

355-3384

DOMAINE D'APPLICATION

Le bouillon hypertonique à 65 ‰ de chlorure de sodium est utilisé pour l'identification des Entérocoques.

PRINCIPE

La croissance des Entérocoques est favorisée par les substances nutritives apportées par l'extrait de viande, la peptone et la tryptose. Le milieu est rendu inhibiteur vis-à-vis des bactéries par une très forte concentration en sel.

PRESENTATION

- Prêt à l'emploi
9 ml x 25 tubes

code 355-3384

CONSERVATION/VALIDITE/LOT

- Prêt à l'emploi : + 2°- 25 °C
- La date de péremption et le numéro de lot sont indiqués sur le conditionnement.

FORMULE THEORIQUE

Extrait de viande	5 g
Peptone	5 g
Tryptose	5 g
Chlorure de sodium	60 g
Eau distillée	1000 ml
pH (25°C) final = 7,5 ± 0,2	

MATERIEL NECESSAIRE (NON FOURNI)

(liste non exhaustive)

- Pipettes Pasteur stériles (code 355-0751) ou øse bouclée
- Etuve ou enceinte thermostatée avec une précision de ± 1 °C.

PROTOCOLE

• Ensemencement et incubation

Ensemencer la bactérie à identifier.
Incuber à 37 °C pendant 24 à 48 heures.

LECTURE ET INTERPRETATION

Les Entérocoques se caractérisent par leur possibilité de se multiplier sur ce milieu dit "hostile".

Streptococcus bovis n'y cultive pas.

PERFORMANCES/CONTROLE QUALITE DU TEST

Les performances culturales sont contrôlées à l'aide des souches suivantes :

MICRO-ORGANISMES	Culture des micro-organismes en 24 - 48H à 37 °C
<i>Enterococcus faecalis</i> var <i>zymogenes</i> ATCC 29212	Bonne croissance
<i>Enterococcus faecium</i> CIP 54.32	Bonne croissance
<i>Streptococcus pyogenes</i> ATCC 19615	Inhibition
<i>Streptococcus bovis</i> CIP 5623	Inhibition

CONTROLE QUALITE DU FABRICANT

Tous les produits fabriqués et commercialisés par la société Bio-Rad sont placés sous un système d'assurance qualité de la réception des matières premières jusqu'à la commercialisation des produits finis.

Chaque lot du produit fini fait l'objet d'un contrôle de qualité et il n'est commercialisé que s'il est conforme aux critères d'acceptation.

La documentation relative à la production et au contrôle de chaque lot est conservée.

BIBLIOGRAPHIE

- TAYLOR, W. I., SCHELHAUT, D. (1971) : Appl. Microbiol. 21 : 32-37
- KINGS, S., METZGER, W. I. (1968) : Appl. Microbiol. 16 : 577-578.