

M.R.S./Bouillon**355-4488****DOMAINE D'APPLICATION**

Ce milieu est utilisé pour l'identification des micro-organismes caractéristiques du yaourt. (*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* et *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*).

REFERENCE(S) NORMATIVE(S)**MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS**

• **FIL 146 (2002)** : Yaourt - Identification des micro-organismes caractéristiques (*Lactobacillus delbrueckii sub sp. bulgaricus* et *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*).

PRINCIPE

La croissance des micro-organismes caractéristiques du yaourt est favorisée par les substances nutritives apportées par la peptone bactériologique, l'extrait de viande et le glucose utilisé comme source énergétique. Le milieu est rendu inhibiteur vis-à-vis des autres bactéries par le citrate d'ammonium et l'acétate de sodium.

PRESENTATION**Prêt à l'emploi**

10 ml x 25 tubes

code 355-4488**CONSERVATION/VALIDITE/LOT**

- Prêt à l'emploi : à + 2 - 8 °C.
- La date de péremption et le numéro du lot sont indiqués sur le conditionnement.

FORMULE THEORIQUE

Peptone bactériologique	10 g
Extrait de viande	10 g
Extrait de levure	5 g
Acétate de sodium	5 g
Phosphate bipotassique	2 g
Citrate d'ammonium	2 g
Sulfate de magnésium	200 mg
Sulfate de manganèse	50 mg
Glucose	20 g
Tween 80	1 ml
Eau distillée	1000 ml

pH (25°C) final = 6,5 ± 0,2

**AUTRE(S) PRODUIT(S) NECESSAIRE(S)
(NON FOURNI(S))**

- Diluant(s)
- Eau distillée

MATERIEL NECESSAIRE (NON FOURNI)

(liste non exhaustive)

- Balance
- Sacs de pesée stériles
- Broyeur
- Plaque chauffante
- Agitateur-homogénéisateur
- Tubes à essais (20 x 200 mm) avec bouchons autoclavables
- Pipettes stériles (**code 355-0751**) ou öse bouclée
- Etuve ou enceinte thermostatée avec une précision de ± 1 °C
- Autoclave
- Tout matériel courant d'un laboratoire

PROTOCOLE**• Préparation des échantillons**

A effectuer conformément à la norme du produit concerné.

• Dénombrement

A effectuer conformément à la norme du produit concerné.

• Ensemencement et incubation

A partir des colonies sélectionnées sur les boîtes utilisées pour le dénombrement, ensemercer le bouillon M.R.S. à l'aide d'une öse bouclée ou d'une pipette Pasteur préalablement stérilisée à la flamme. Incuber à 37 °C ± 1 °C pendant 24 heures.

LECTURE ET INTERPRETATION

Les tubes présentant un trouble seront considérés comme positifs. Différents tests seront réalisés sur ces tubes selon la norme.

PRECAUTION D'EMPLOI

- Le temps qui s'écoule entre la fin de la préparation de la solution-mère (ou de la dilution 10⁻¹ dans le cas d'un produit solide) et le moment où les dilutions entrent en contact avec le milieu de culture ne doit pas dépasser 15 minutes.

- Respecter les Bonnes Pratiques de Laboratoire.

M.R.S./Bouillon

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 30 °C
<i>Lactobacillus casei</i> ATCC 9595	Bonne croissance
<i>Lactobacillus fermentum</i> ATCC 9338	Bonne croissance

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.

MOTS CLES

M.R.S. (Bouillon) / *Lactobacillus* - *Streptococcus* / Yaourt / Identification / Milieu.

BIBLIOGRAPHIE

• **DE MAN J.C., ROGOSA M. and SHARPE M.E. (1960)** : A medium for the cultivation of *lactobacilli*. Journal of Applied Bacteriology 23 (1) : 130.