

## Viande-Foie/Gélose (semi-solide, gélosé à 0,6 %)

355-4716  
356-4564

### DOMAINE D'APPLICATION

Milieu utilisé pour la recherche du mode respiratoire des bactéries, ainsi que pour l'isolement en profondeur des anaérobies.

### PRINCIPE

La croissance de la plupart des bactéries anaérobies est favorisée par les substances nutritives apportées par la base viande-foie, et par le glucose utilisé comme source énergétique.

### PRESENTATION

#### • Prêt à l'emploi

7,5 ml x 30 tubes

code 355-4716

#### • Déshydraté

500 g

code 356-4564

### CONSERVATION/VALIDITE/LOT

- Prêt à l'emploi : à + 2 - 8 °C.
- Déshydraté : + 15 - 25 °C, flacon soigneusement fermé dans un endroit frais et sec.
- La date de péremption et le numéro de lot sont indiqués sur le conditionnement.

### FORMULE THEORIQUE

Base viande-foie	30 g
Glucose	2 g
Agar	6 g
Eau distillée	1000 ml
pH (25°C) final = 7,6 ± 0,2	

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

- Eau distillée

### MATERIEL NECESSAIRE NON FOURNI (liste non exhaustive)

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

### PREPARATION DU MILIEU DESHYDRATE

#### Toujours agiter avant chaque utilisation

Dissoudre 38 grammes de poudre dans 1 litre d'eau distillée.

Attendre 5 minutes, puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une suspension homogène.

Chauffer lentement en agitant fréquemment, puis porter à ébullition jusqu'à dissolution complète.

Répartir à raison de 7 à 8 ml par tube. Stériliser à l'autoclave à 121°C ± 1°C pendant 20 minutes.

**Taux de reconstitution : 38 g/l.**

**500 grammes de poudre permettent de réaliser 13,1 litres de milieu.**

### PROTOCOLE

#### • Ensemencement et incubation

Au moment de l'emploi, faire fondre les milieux au bain-marie bouillant et les régénérer pendant 20 minutes. Les laisser refroidir jusqu'à 44 - 47 °C.

#### 1. Recherche du mode respiratoire

Plonger l'effilure d'une pipette Pasteur fermée et stérilisée par flambage dans la culture de la bactérie à étudier.

Egoutter l'effilure, puis transporter l'inoculum dans le fond du tube, remonter et redescendre en exécutant un mouvement de vrille à plusieurs reprises.

#### 2. Isolement des bactéries anaérobies

Après avoir procédé comme ci-dessus et dans le but de réaliser un épuisement de l'inoculum, passer directement à un 2<sup>e</sup> tube, puis un 3<sup>e</sup> et ainsi de suite jusqu'à un 8<sup>e</sup> tube.

Plonger aussitôt les tubes ensemencés dans l'eau froide en position verticale. Les placer ensuite dans l'étuve à 37°C et les observer pendant 1 à 7 jours.

### LECTURE ET INTERPRETATION

#### 1. Recherche du mode respiratoire

Après incubation nécessaire au développement bactérien, il est possible de reconnaître 4 types principaux de mode respiratoire :

- aérobies stricts, qui cultivent uniquement dans la zone superficielle ;
- anaérobies stricts, qui cultivent uniquement en profondeur ;
- aérobies-anaérobies facultatifs, qui se

1/2

## Viande-Foie/Gélose

(semi-solide, gélosé à 0,6 %)

développent sur toute la hauteur du milieu ;  
- micro-aérophiles, qui forment un anneau dans la zone intermédiaire aérobiose-anaérobiose.

### 2. Isolement des bactéries anaérobies

Après incubation, les colonies apparaissent à l'intérieur des colonnes de milieu.

Elles présentent une forme et une couleur déterminées suivant les espèces en cause.

On retiendra seulement les tubes contenant des colonies parfaitement isolées.

Ces dernières seront ensuite repiquées en milieu solide ou liquide pour identification.

La colonne de milieu peut être fragmentée par les gaz produits au cours de la croissance.

Dans ce cas, une lecture précoce s'impose.

On s'intéressera aux tubes contenant le minimum de colonies.

### PRECAUTIONS D'EMPLOI

Respecter les Bonnes Pratiques de Laboratoire.

### PERFORMANCES/CONTROLE QUALITE DU TEST

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

MICRO-ORGANISMES	Culture des micro-organismes en 24 à 48 h à 37 °C
<i>Bacillus subtilis</i> ATCC 6633	Croissance aérobie
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Croissance aéro-anaérobie
<i>Clostridium perfringens</i> ATCC 13124	Croissance anaérobie

### 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

Viande-Foie 0,6 % (semi gélosé) / Bactéries / Recherche / Isolement en profondeur / Mode respiratoire / Glucose / Milieu.