

**Egalement nommé**

Gélose DCL, Milieu de Hynes

**Principe**

Milieu solide différentiel pour l'isolement des entérobactéries selon APHA.

**Formule \* en g/L**

Peptone.....	10.00
Lactose.....	10.00
Chlorure de sodium.....	5.00
Sodium citrate.....	2.00
Sodium deoxycholate.....	0.50
Rouge neutre.....	0.03
Agar.....	15.00

pH final 7,1 ±0,2 à 25 °C

\*Ajuster et/ou compléter au besoin pour répondre aux critères de performance

**Préparation**

Suspender 42,5 g de poudre dans 1 L d'eau distillée et porter à ébullition. Ne pas autoclave et verser dans des boîtes de Pétri stériles. Le milieu perd son efficacité en cas de surchauffe et évite ainsi l'autoclavage et / ou la refusion.

Remarque: Le milieu préparé (bouillon + supplément) doit être conservé à l'abri de la lumière, car il favorise la production de photocomplexes oxydés par l'acriflavine qui répriment la croissance de Listeria.

**Description**

La gélose désoxycholate-lactose est très proche de la gélose désoxycholate classique, ne différant que par la quantité de désoxycholate et par sa capacité inhibitrice réduite. La formulation suivante est faite selon les recommandations de l'APHA et de l'AOAC.

L'inhibition des micro-organismes Gram positifs est principalement due à sa teneur en désoxycholate de sodium, bien que le citrate soit également un inhibiteur actif. La différenciation des bacilles entériques est réalisée par fermentation du lactose. Les organismes qui fermentent le lactose produisent de l'acide qui, en présence d'indicateur rouge neutre, produisent des colonies roses qui peuvent également être entourées d'une zone de désoxycholate précipité. Les bactéries qui ne fermentent pas le lactose forment des colonies incolores qui sont entourées d'une zone orange claire.

**Utilisation**

Inoculer le spécimen dès que possible directement sur la surface du milieu. Incuber les plaques à 35 ± 2 ° C pendant 18 à 24 heures. Les plaques peuvent être incubées pendant 24 heures supplémentaires si la fermentation du lactose n'est pas observée.

**Contrôle qualité**
**Température d'incubation:** 35°C ±2,0

**Temps d'incubation:** 21 ± 3h

**Inoculum:** Gamme d'utilisation 100 ± 20 UFC. Min. 50 UFC (Productivité) / 10<sup>4</sup>-10<sup>6</sup> UFC (sélectivité) selon ISO 11133: 2014 / Amd 1: 2018.

**Micro-organismes**

*Enterococcus faecalis* ATCC® 29212  
*Escherichia coli* ATCC® 25922  
*Proteus mirabilis* ATCC® 43071  
*Salmonella abony* NCTC® 6017  
*Salmonella typhimurium* ATCC® 14028  
*Shigella sonnei* ATCC® 9290  
*Shigella flexneri* ATCC® 12022

**Croissance**

Inhibée  
 Productivité > 0.50  
 Productivité > 0.50  
 Productivité > 0.50  
 Productivité > 0.50  
 Productivité > 0.50  
 Productivité > 0.50

**Remarques**

Sélectivité  
 Colonies roses avec une zone de précipitation  
 Colonies incolores sans précipitation  
 Colonies incolores sans précipitation  
 Colonies incolores sans précipitation  
 Colonies incolores sans précipitation  
 Colonies incolores sans précipitation

**Références**

- ATLAS, R.M. and L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press. Boca Raton. Fla.
- GREENBERG, A.E., L.S. CLESCERI & A.D. EATON (1995) Standard Methods for the examination of Water and Wastewater. 19th ed. APHA- AWWA-WEF. Washington. DC.
- ISO 11133:2014/ Amd 1:2018. Microbiologie des aliments, des aliments pour animaux et de l'eau - Préparation, production, stockage et essais de performance des milieux de culture - Amendement 1.
- VANDERZANT, C. & SPLITTSTOESSER (1992) Compendium of methods for the microbiological examination of food. 3rd ed. APHA. Washington. DC

**Conservation**

Pour usage professionnel uniquement. À conserver fermé, loin de la lumière, dans un endroit frais et sec (+4°C à 30°C).