

### Principe

Milieu liquide pour l'enrichissement sélectif de Salmonella dans les denrées alimentaires et autres échantillons, selon les normes ISO et FIL-IDF.

### Formule \* en g/L

Peptone de soja.....	4.500
Chlorure de sodium .....	7.200
Monopotassium phosphate .....	1.260
Dipotassium phosphate .....	0.180
Magnesium chloride (anhydre) .....	13.40
Vert malachite.....	0.036

pH final 5.2 ± 0.2 à 25 °C

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

### Préparation

Suspendre 26,8 g de poudre dans 1 l d'eau distillée. Chauffer si nécessaire. Répartir dans des tubes ou flacons et stériliser à l'autoclave à 115 °C pendant 15 minutes.

### Description

Le milieu Rappaport Vassiliadis est conforme aux recommandations de l'APHA pour l'examen des aliments.

Ce milieu de culture est une modification du milieu R10 (de Rappaport et al.) ou bouillon RV (de Vassiliadis et al.) De van Schothorstand Renaud. Les modifications consistent en un ajustement de la concentration en chlorure de magnésium et de la capacité tampon du milieu pour faciliter le maintien du pH pendant le stockage. Il montre une sélectivité plus élevée envers Salmonella et produit de meilleurs rendements que d'autres milieux similaires, en particulier après un enrichissement préalable et à une température d'incubation de 41 ± 0,5 °C.

La malachite verte, le pH bas et le chlorure de magnésium inhibent la croissance des micro-organismes normalement présents dans l'intestin mais n'affectent pas la prolifération de la plupart des Salmonella. Comme la malachite verte inhibe la croissance de Shigella, d'autres méthodes de culture peuvent devoir être utilisées pour isoler cet organisme. L'ajout de Peptone de soja améliore la croissance de Salmonella.

### Utilisation

Inoculer le milieu de culture avec l'échantillon ou le matériel d'une culture pré-enrichie dans de l'eau peptonée tamponnée et incuber jusqu'à 18-24 heures à 41,5 ± 1 °C. Subculture de ce bouillon sur des milieux de culture sélectifs.

### Contrôle qualité

**Température d'incubation:** 41.5 °C ± 1

**Temps d'incubation:** 24 ± 3 h

**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

*S. enteritidis* ATCC® 13076 + 8739 + 27853

*S. typhimurium* ATCC® 14028+8739 +27853

### Croissance

Inhibition totale

Inhibition partielle

Bonne

Bonne

### Remarques

Récupération sur TSA. 37 °C

Récupération sur TSA. 37 °C

Récupération sur XLD. 37 °C (Cultures mixtes)

Récupération sur XLD. 37 °C (Cultures mixtes)

### Références

- ATLAS, R.M., L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press, Inc. London.
- DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of Methods for the Examination of Foods. 4th ed. APHA. Washington. USA.
- FDA (Food and Drug Administrations) US (1998) Bacteriological Analytical Manual. 8th ed. Revision A. AOAC International. Gaithersburg. MD. USA.
- FIL-IDF 93:2001 Standard. Milk and Milk Products. Detection of Salmonella. Brussels.
- HORWITZ, W. (2000) Official Methods of Analysis of AOAC International. Gaithersburg. MD. USA.
- ISO Standard 6579-1 (2017) Microbiology of food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1 : Detection of Salmonella spp.
- ISO 6785:2001 Standard. Milk and Milk Products. Detection of Salmonella.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- RAPPAPORT, F., N. KONFORTI & B. NAVON (1956) A new enrichment medium for certain salmonellae. J. Clin. Pathol. 9:261-266.
- VAN SCHOTHORST, M. & A.M. RENAUD (1983) Dynamics of Salmonella isolation with modified Rappaport's Medium (R10). J. appl. Bact. 54:209-215.
- VASSILIADIS, P. (1983) The Rappaport Vassiliadis (RV) enrichment medium for the isolation of salmonellas: An overview. J. Appl. Bact. 54:69-76.
- VASSILIADIS, P., PATERAKI, EPAPAICONOMOU, N., PAPADAKIS, J.A.A., TICHPOULOS, D. (1976) Nouveau procédé d'enrichissement de Salmonella. Ann. Microbiol. (Inst. Pasteur) 127B (195-200).

**Conservation**

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