

Principe

Milieu liquide pour différencier les bactéries entériques en utilisant des tests de décarboxylation de L-Lysine selon les normes ISO et IDF.

Formule * en g/L

Extrait de levure.....	3,000
Dextrose.....	1,000
Pourpre de bromocrésol.....	0,015
L-Lysine.....	5,000

pH final 6,8 ±0,2 à 25 °C

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

Préparation

Dissolvez 9 g de poudre dans 1 L d'eau distillée. Répartir dans des tubes minces dans des volumes de 2 ou 5 ml par tube. Stérilisez à l'autoclave à 121 ° C pendant 15 minutes.

Description

La capacité de décarboxyler certains acides aminés a été largement utilisée dans la classification des entérobactéries. La formulation de Taylor, y compris la lysine, a été récemment incluse dans plusieurs normes pour l'identification de Salmonella. Cette modification montre une performance améliorée par rapport à la formulation de Falkow.

Utilisation

Il est conseillé d'utiliser un joint vaseline pour éviter l'oxydation spontanée. L'utilisation de glucose dans des conditions anaérobies produit une acidification du milieu, provoquant le jaunissement de l'indicateur.

Si l'organisme peut décarboxyler les acides aminés, des bioproduits alcalins se formeront en tournant le gris moyen et finalement le violet. Les observations de ces tests biochimiques sont effectuées après une période d'incubation de 24 heures à 37 ° C.

Contrôle qualité

Température d'incubation: 35°C ±2,0

Temps d'incubation: 24-48 h

Inoculum: ≥10³ UFC (spécificité), selon l'ISO 11133:2014/Amd 1:2018 & Adm 2:2020

Micro-organismes

Escherichia coli ATCC® 25922

Shigella flexneri ATCC® 12022

Proteus hauseri ATCC® 13315

Salmonella typhimurium ATCC® 14028

Cronobacter sakazakii ATCC® 29544

Salmonella enterica ATCC® 13076

Croissance

Bonne

Bonne

Bonne

Bonne

Bonne

Bonne

Remarques

L-Lys (V) réaction variable

L-Lys (-) Milieu jaune

L-Lys (-) Milieu jaune

L-Lys (+) Milieu violet

L-Lys (-) Milieu jaune

L-Lys (+) Milieu violet

Références

- DOWNES, F.P. & K. ITO (2001) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. APHA. Washington.
- FIL-IDF Standard 93 (2001) Detection of Salmonella spp.
- 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 21567 Standard (2004) Food and feeding stuffs - Horizontal method for the detection of Shigella spp.
- ISO/TS 22964 (2006) Milk and milk products.- Detection of Enterobacter sakazakii.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018/ Adm 2:2020/ Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- TAYLOR, W. I. (1961) Isolation of Salmonellae from Food Supplies. V. Determination of the Method of Choice for Enumeration of Salmonella. Appl. Microbiol. 9:487-490.

Conservation

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