

Principe

Milieu de culture solide pour vérifier l'utilisation du rhamnose dans des microorganismes très exigeants.

Formule * en g/L

Digestion enzymatique de tissus animaux	10.00
Extrait de viande	1.00
Chlorure de sodium	5.00
L-Rhamnose	5.00
Pourpre de bromocrésol	0.02
Agar	13.00

pH final 6,8 ±0,2 à 25 °C

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

Préparation

Suspendre 34 g de poudre dans 1 L d'eau distillée. Porter à ébullition. Laisser refroidir à 45 ° C et répartir dans des récipients appropriés et stériliser en autoclavage à 121 ° C pendant 15 minutes.

Description

Ce milieu est la version solide du bouillon de fermentation sucrée prescrit par le BAM (Media M130) et l'ISO 11290. Cette modification facilite l'observation de l'activité de fermentation du rhamnose par la taille du halo (plus le halo est grand, le halo le plus d'activité) et par le intensité de la couleur (plus il y a de jaune, plus la production d'acide à partir du rhamnose est importante).

Utilisation

Les plaques sont inoculées avec des colonies de cultures pures cultivées sur un milieu de confirmation. L'inoculation doit être effectuée de manière à permettre une bonne croissance des colonies. Incuber à 37 ± 1 ° C pendant 24-48h. Les réactions positives (formation d'acide à partir du rhamnose) se manifestent par l'apparition d'un halo virant au violet au jaune, et cela se produit le plus souvent à 24 heures d'incubation. La taille et l'intensité du halo de la couleur jaune sont proportionnelles à la quantité d'acide produite.

Contrôle qualité

Température d'incubation: 37±1 °C

Temps d'incubation: 24-48 h

Inoculum: Culture pure, selon l'ISO 11133:2014/Amd 1:2018 & Adm 2:2020

Micro-organismes

Listeria monocytogenes ATCC® 19115
Listeria monocytogenes ATCC® 13932
Listeria ivanovii ATCC® 19119

Croissance

Bonne
Bonne
Bonne

Remarques

Test RhamPas (+). Milieu jaune
Test RhamPas (+). Milieu jaune
Test RhamPas (-). Milieu inchangé

Références

- ATLAS, R.M. and L. C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press Inc. Boca Ratón Fla. USA
- F.D.A. (1988) Bacteriological Analytical Manual. 8th Edition. Revision A. AOAC International. Gaithersburg. MD. USA
- HITCHINS, A.D. and K. JINNERMAN (2013) Detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* in foods. In FDA BAM, Chapter 10.
- ISO 11133:2014/ Adm 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
- ISO 11290-1:2017 Standard. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Listeria monocytogenes* et de *Listeria* spp. - Partie 1: Méthode de recherche.
- ISO 11290-2:2017 Standard. Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Listeria monocytogenes* et de *Listeria* spp. - Partie 2: Méthode de dénombrement.

Conservation

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