



BOUILLON LACTOSE SULFITE (base pour)

PRINCIPE

Le bouillon lactose sulfite est recommandé pour la recherche de *Clostridium perfringens* dans les aliments. A 46°C, *Clostridium perfringens* fermente le lactose et résiste aux sulfites.

FORMULE

Ingrédients en grammes pour un litre d'eau purifiée.

Peptone	5,00
Extrait de levure	2,50
Chlorure de sodium	2,50
L-cystéine	0,30
Lactose	10,00
Citrate ferrique ammoniacal	0,50

Ce milieu peut être ajusté et/ou complété en fonction des critères de performances imposés

CONDITIONS DE CONSERVATION avant ouverture

Tubes : 2 - 8°C

La date d'expiration est indiquée sur l'emballage.

UTILISATION

Se conformer aux protocoles en vigueur. D'une façon générale, le protocole suivant peut être appliqué :

1. Avant utilisation, chauffer le milieu à 100°C pendant 5 minutes puis le refroidir à température ambiante. Ajouter dans chaque tube 0,5 ml d'une solution à 12g/l de métabisulfite de sodium (sodium bisulfite anhydre Na₂S₂O₅) préparée extemporanément et stérilisée par filtration sur membrane 0,22µ.
2. Inoculer 1 ml par tube et mélanger en agitant par mouvement circulaire pour éviter toute incorporation d'air. Incuber les tubes au bain-marie à 46 ± 0,5°C pendant 24 à 48 heures.
3. Une culture positive de *Clostridium perfringens* se caractérise par un précipité noir de sulfure de fer dans le milieu et une formation de gaz (1/4 minimum) dans la cloche de Durham.

CRITERES ATTENDUS

Aspect du milieu prêt à l'emploi : liquide limpide jaune, présence d'une cloche de Durham

Physico-chimie : pH 7,1 ± 0,2 à 25°C

Activité microbiologique

Référence des souches	Inoculum requis	Durée et T° d'incubation	Résultat attendu
<i>Clostridium perfringens</i> ATCC 13124 • WDCM 00007	N.A.	48 h à 46°C	Bonne croissance, présence de gaz

Exemple de tests de performances recommandés pour ce milieu

BIBLIOGRAPHIE

1. ISO 7937. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour le dénombrement de *Clostridium perfringens* - Technique par comptage des colonies.