



## BOUILLON MRS

### PRINCIPE

Le bouillon MRS (deMan, Rogosa, Sharpe) est utilisé pour la culture des *Lactobacillus*.

### FORMULE

Ingrédients en grammes pour un litre d'eau purifiée

Peptone	10,00	Citrate d'ammonium	2,00
Extrait de viande	10,00	Acétate de sodium	5,00
Extrait de levure	5,00	Sulfate de magnésium	0,20
Glucose	20,00	Sulfate de manganèse	0,05
Polysorbate 80	1,00	Phosphate dipotassique	2,00

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

### CONDITIONS DE CONSERVATION avant ouverture

Tubes et flacons : 2 - 8°C

Base déshydratée : 2 - 30°C

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

### PREPARATION

#### Pour le milieu déshydraté :

1. Mettre en suspension 55 grammes dans 1 litre d'eau purifiée. Porter le milieu à ébullition sous agitation constante pendant au moins 1 minute.
2. Répartir en tubes ou flacons.
3. Autoclaver à 121°C pendant 15 minutes.

### UTILISATION

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

1. Ensemencer les tubes de bouillon MRS avec les prélèvements.
2. Incuber 3 jours à 35-37°C ou 5 jours à 30°C, selon le type de flore, sous atmosphère enrichie en CO<sub>2</sub>.
3. Repiquer la culture obtenue sur un milieu solide adapté.

### LIMITES ET PRECAUTIONS

D'autres espèces que *Lactobacillus* poussent sur ce milieu, confirmer l'identification par des tests biochimiques appropriés.

### CRITERES ATTENDUS

Aspect du milieu prêt à l'emploi : liquide limpide ambré

Physico-chimie : pH 6,5 ± 0,2 à 25°C

### Activité microbiologique

Référence des souches	Inoculum requis	Durée et T° d'incubation	Résultat attendu
<i>Lactobacillus casei</i> ATCC 393	10-10 <sup>2</sup> UFC	48 h à 35°C ± 2 °C	Croissance
<i>Lactobacillus fermentum</i> ATCC 9338	10-10 <sup>2</sup> UFC	48 h à 35°C ± 2 °C	Croissance
<i>Lactobacillus plantarum</i> ATCC 8014	10-10 <sup>2</sup> UFC	48 h à 35°C ± 2 °C	Croissance

*Exemple de tests de performances recommandés pour ce milieu*

**BIBLIOGRAPHIE**

1. deMan, J.C., Rogosa, M. and Sharpe, M.E.. 1960. A medium for the cultivation of *Lactobacilli*. Journal of Applied Bacteriology. **23**:130-135.
2. ISO 15214. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour le dénombrement des bactéries lactiques mésophiles - Technique par comptage des colonies à 30 degrés Celsius.
3. FIL-IDF. 146. Yaourt. Identification des microorganismes caractéristiques.
4. ISO 9232. Yaourt - Identification des micro-organismes caractéristiques (*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*).