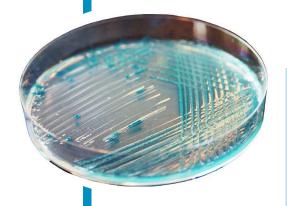




Pour la détection et le dénombrement de *E. coli*



• CHROMagar™ E.coli



Lecture de la plaque

- E. coli
- → bleu
- Autres bactéries Gram (-)
- → incolores
- Bactéries Gram (+)
- → inhibés



Pour la détection et le dénombrement d'E. coli dans les échantillons alimentaires, d'eau et environnementaux

Contexte

La contamination par des matières fécales provenant d'animaux peut être démontrée par la détection d'*Escherichia coli* dans les prélèvements. *E. coli* peut contaminer l'eau potable lorsque le système de traitement des eaux est inadéquat ou pendant les périodes de fortes précipitations.

La surveillance de la production agro-alimentaire est essentielle. Une contamination élevée peut entraîner la suspension de l'approvisionnement en eau ou le rappel d'aliments par les supermarchés.

Concernant les eaux de baignade, la réglementation est de plus en plus stricte :

- Directive européenne de 1976 : 2 000 bactéries *Escherichia coli* (*E. coli*) pour 100 mL d'eau.
- Nouvelle directive en 2006 : 500 E. coli par 100 mL.

La présence d'*E. coli* indique une contamination fécale et la présence potentielle d'agents pathogènes dangereux tels que *Vibrio cholerae, Salmonella, Pseudomonas*, etc., ou des virus et des parasites intestinaux. Les infections résultant de l'ingestion de matières contaminées peuvent être dangereuses et mettre la vie en danger.

Performance du milieu

- 1 DÉTECTION À 24 H
- 2 LECTURE ET INTERPRETATION FACILE

Les limites générales des normes agro-alimentaire vont généralement de zéro à 9 *E.coli* par UFC et il est donc important de les détecter et de les dénombrer avec précision. Avec CHROMagar™ E.coli, les colonies d'*E. coli* se développent avec une couleur bleue intense - rendant ainsi la détection et le dénombrement de cet indicateur d'hygiène important aussi simple que possible.

(3) RÉDUCTION DE LA CHARGE DE TRAVAIL

Les méthodes traditionnelles de détection de *E. coli* sont extrêmement fastidieuses et demandent beaucoup de travail, nécessitant des études sur de nombreuses colonies.

4 QUALITÉ

Le milieu CHROMagarTM E.coli contient 5 % d'agar en plus que les autres milieux sur le marché. Cela facilite considérablement l'ensemencement du prélèvement sur la boîte. Le milieu convient également à la technique de filtration sur membrane ou à la technique d'inoculation en profond.

Description du milieu

Base en poudre	Total
	Agar
	Peptone et extrait de levure
	Chlorure de sodium
	Mix chromogénique
	Stockage à 15/30 °C - pH : 6,0 +/- 0,2
	Durée de conservation > 18 mois

Échantillons habituels	Aliments transformés, matières premières, eau, lait et échantillons environnementaux
Procédure	Inoculation en profond, isolation ou filtration sur membrane. Incubation de 24 h, 37 °C. Conditions d'aérobiose.

Publications scientifiques sur ce produit : disponibles sur www.CHROMagar.com Veuillez lire attentivement les instructions d'utilisation (notices) disponibles sur www.CHROMagar.com

www.CHROMagar.com/contact