Industrie Agroalimentaire et l'eau

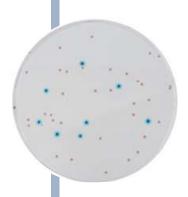




Pour la détection et le dénombrement des Enterobacteriaceae

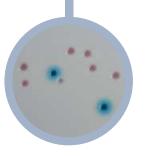


• CHROMagar™ Enterobacteria



Lecture

- E. coli
- → bleu avec ou sans halo bleu
- Autre Enterobacteriaceae
- → rose à rouge
- Bactérie Gram (+)
- → inhibé



Pour la détection et le dénombrement de Enterobacteriaceae

Contexte

«Les Enterobactéries et les coliformes représentent les bactéries les plus rencontrées dans l'industrie agro-alimentaire. Dans certains pays, en fonction des exigences réglementaires, l'industrie agro-alimentaire teste désormais les Enterobactéries.» ILSI Europe (International Life Sciences Institute)

La norme ISO 21528 préconise une méthode pour le dénombrement des Entérobactéries, applicable aux produits destinés à la consommation humaine, à l'alimentation des animaux et aux échantillons environnementaux utilisant le VRBG comme milieu de culture.

En collaboration avec le Dr Marco Agosti, CHROMagar a développé un milieu de culture qui réduit considérablement la charge de travail du laboratoire contrairement à la méthode VRBG traditionnelle.

CHROMagarTM Enterobacteria est un milieu deux en un qui permet la détection et la différenciation de *E. coli* et d'autres entérobactéries par la couleur.

Performance du milieu

- DIFFÉRENCIATION FACILE ENTRE E. COLI ET LES AUTRES ENTEROBACTERIA CEAE
 Contrairement à VRBG, avec CHROMagar™ Enterobacteria, vous pouvez facilement différencier par la couleur E. coli du reste des Enterobacteriaceae.
- LECTURE RAPIDE

 Les colonies aux couleurs intenses sur un fond d'agar clair facilitent la lecture,
- contrairement au VRBG où le fond fumé permet peu de contraste.
- 3 HAUTE SPÉCIFICITÉ ET SENSIBILITÉ conduisant à un taux de détection plus élevé des *Enterobacteriaceae*Sensibilité: 100 % Spécificité: 100 %*
 - * Spécificité et sensibilité issues d'études scientifiques : "Validation of an alternative method of analysis for the ISO 21528" Laboratoire de Tourraine, 2018.

Description du milieu

Base en poudre	Total 42,3 g/L
	Agar 11,0
	Peptones et extrait de levure22,0
	Sels minéraux
	Mix chromogénique et sélectif
	Facteurs de croissance 3,7
	Stockage à 15/30 °C - pH: 7,4 +/- 0,2
	Durée de conservation > 18 mois

Échantillons habituels	Produits alimentaires, nourriture pour animaux, prélèvements environnementaux
Procédure	Techniques en profond, d'isolement ou d'étalement. Incubation à 24 h, 30 °C ou 37 °C. Conditions aérobiose.

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