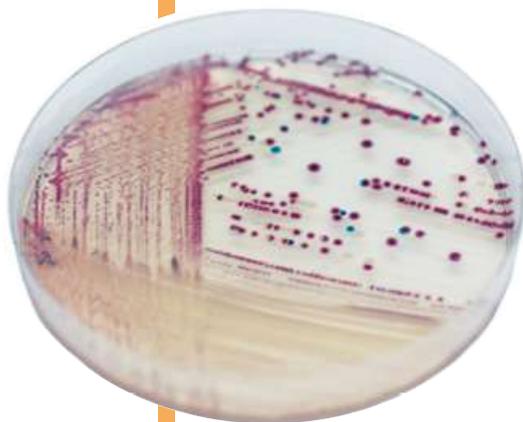


Industrie Agro-Alimentaire

● CHROMagar™
Vibrio



Pour l'isolement et la détection de
V. parahaemolyticus, *V. vulnificus* et *V. cholerae*



Lecture



• *V. parahaemolyticus*
→ mauve



• *V. vulnificus* / *V. cholerae*
→ bleu-vert à bleu turquoise



• *V. alginolyticus*
→ crème

Pour l'isolement et la détection de *V. parahaemolyticus*, *V. vulnificus* et *V. cholerae*

Contexte

Naturellement présent sur les plantes et animaux marins, le genre *Vibrio* compte plus de 20 espèces dont quatre représentent un grave danger pour la santé publique.

- *V. cholerae* provoque souvent le choléra par contamination de l'eau et des aliments. De manière cyclique, le choléra est considéré comme endémique dans de nombreux pays en tant que maladie virulente provoquant une diarrhée sévère et une déshydratation. Le nombre de cas de choléra signalés à l'OMS en 2006 a augmenté de façon spectaculaire, atteignant le niveau des années 1990. Environ 240 000 cas ont été signalés dans 52 pays, dont environ 6 300 décès.

- *V. parahaemolyticus* et *V. vulnificus* sont largement impliqués dans les maladies d'origine alimentaire dues aux fruits de mer, provoquant septicémies, infections de plaies et gastro-entérites. Le CDC signale une augmentation estimée à 47 % des infections causées par *Vibrio* aux États-Unis (1996-1998 à 2008), soit environ 8 000 maladies par an. Les infections à *Vibrio* sont également fréquemment signalées dans les régions d'Asie et d'Océanie, en raison de la consommation élevée de fruits de mer. Bien que *V. parahaemolyticus* soit l'espèce la plus fréquemment déclarée à l'origine de l'infection, *V. vulnificus* est de plus en plus répandu et est maintenant associé à 94 % des décès signalés.

- *V. alginolyticus* est moins fréquent mais représente un agent pathogène préoccupant pour les ostréiculteurs, car il peut entraîner des pertes de production importantes. Si détecté, il peut empêcher la contamination des autres huîtres.

Performance du milieu

- 1 DIFFÉRENTES COULEURS DE COLONIES DISTINCTES ET INTENSES**
Grâce à sa puissante technologie chromogène. Lecture facile en particulier par rapport au milieu TCBS conventionnel basé sur la fermentation de saccharose révélé avec un indicateur de pH.
- 2 PRATIQUE**
V. alginolyticus reste incolore dans CHROMagar™ Vibrio, évitant toute interférence avec la détection d'autres espèces.
- 3 DIFFÉRENCIATION**
Entre *V. parahaemolyticus* et *V. vulnificus*, les deux saccharose (-) sur TCBS.
- 4 PUISSANT**
Milieu inégalé dans le domaine des milieux chromogènes.
- 5 EXCELLENTE PRODUCTIVITÉ**
Supérieure à celle de la gélose TCBS, même en utilisant un bouillon d'enrichissement. Moins de faux négatifs.

Description du milieu

Base en poudre	
Total	74,7 g/L
Agar	15,0
Peptone & extrait de levure	8,0
Sels	51,4
Mix chromogénique	0,3
Stockage à 15/30 °C - pH: 9,0 +/- 0,2	
Durée de conservation 4 ans	

Échantillons habituels	Environnement, eau, fruits de mer, surfaces.
Procédure	Ensemencement direct ou après un enrichissement. Incubation 24 h à 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

Références pour commander

Veuillez utiliser ces références produits lorsque vous contactez votre distributeur local :

Pack de 5000 mL VB912
Pack de 25 L VB913-25

Fabricant : CHROMagar, 29 avenue George Sand, 93210 La Plaine Saint-Denis - France
Email : CHROMagar@CHROMagar.com
Site web : www.CHROMagar.com

Trouvez votre distributeur le plus proche sur www.CHROMagar.com/contact