

MILIEU de CLARK & LUBS

PRINCIPE

Le milieu de Clark & Lubs permet de différencier les *Enterobacteriaceae* avec les réactions au rouge de méthyle et de Voges-Proskauer. Le rouge de méthyle différencie le processus de fermentation, il est jaune au-dessus d'un pH de 6,3 et rouge en dessous de 4,2. La production d'acétylméthylcarbinol se révèle par l'apparition d'une coloration rouge en surface du milieu.

FORMULE

Ingrédients en grammes pour un litre d'eau distillée ou déminéralisée.

Peptone	7,00
Glucose	5,00
Phosphate dipotassique	5,00

pH final à 25°C : 7,0 ± 0,2

CONSERVATION

Le milieu en tubes se conserve à l'obscurité entre 15 et 25°C jusqu'à la date d'expiration indiquée sur l'emballage.

UTILISATION

Se conformer aux protocoles en vigueur.

Ensemencer 10 ml de milieu avec un inoculum léger provenant d'une culture pure de 18 à 24 heures.

Incuber à 30°C pendant au moins 3 jours et au maximum 5 jours.

1. Réaction au rouge de méthyle : Après incubation, transvaser 2 ml du milieu dans un autre tube et ajouter 1 à 2 gouttes d'une solution à 0,5% de rouge de méthyl dans l'alcool à 60°. Une coloration rouge du milieu, correspondant à un pH inférieur à 4,2, est considérée comme positive. Une coloration jaune du milieu, correspondant à un pH supérieur à 6,3, est considérée comme négative.
2. Réaction de Voges-Proskauer : Après incubation, transvaser 1 ml du milieu dans un autre tube et ajouter 0,5 ml d'une solution d' α -naphтол à 6% dans l'alcool à 90° et 0,5 ml d'une solution aqueuse de soude à 16%. Agiter fortement et attendre 15 minutes. L'apparition d'une coloration rouge, indiquant la production d'acétylméthylcarbinol, est considérée comme positive.

CONTROLE DE QUALITE

	Souche ATCC®	Croissance en 24, 48 et 72 heures à 30°C	Rouge de méthyle	Voges-Proskauer
<i>Escherichia coli</i>	25922	Bonne	rouge (+)	pas de virage (-)
<i>Enterobacter aerogenes</i>	13048	Bonne	Jaune (-)	rouge (+)

BIBLIOGRAPHIE

1. Voges and Proskauer. 1898. Z. Hyg. 28:20.
2. Clark and Lubs. 1915. J. Infect. Dis. 17:160.
3. ISO 6579. 2007. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche des *Salmonella spp.* - Amendement 1 : annexe D : recherche de *Salmonella spp.* dans les matières fécales des animaux et dans des échantillons environnementaux au stade de la production primaire.
4. ISO 6785. 2008. Lait et produits laitiers - Recherche de *Salmonella spp.*

PRESENTATION

Code **Description**

Réf.: 201002 500 g
023.000043.54

Autre présentation : nous consulter

Distribué par :

Z.A de Gesvrine - 4 rue Képler - B.P.4125
44241 La Chapelle-sur-Erdre Cedex - France
t. : +33 (0)2 40 93 53 53 | f. : +33 (0)2 40 93 41 00
commercial@humeau.com

