

## 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' $\alpha$ -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

