

# GÉLOSE LACTOSÉE DE DRIGALSKI

## ISOLEMENT DES ENTEROBACTERIES

### 1 DOMAINE D'UTILISATION

La gélose lactosée de Drigalski est utilisée pour l'isolement sélectif des entérobactéries. Elle permet la différenciation des bactéries suivant leur aptitude à fermenter le lactose dans les secteurs alimentaire, pharmaceutique, cosmétique et vétérinaire.

### 2 PRINCIPES

Le développement des bactéries à Gram positif est inhibé en présence de cristal violet et de désoxycholate de sodium.

La fermentation du lactose se traduit par une production d'acide qui entraîne le virage au jaune du bleu de bromothymol.

Ce milieu ne limite que partiellement l'envahissement par les *Proteus*. Dans le cas où leur présence peut être suspectée, il est possible de déposer 1 à 2 gouttes d'alcool dans le couvercle de la boîte de Petri juste avant d'ensemencer. Les vapeurs d'alcool limitent l'envahissement, sans inhiber la culture des entérobactéries.

### 3 FORMULE-TYPE

La composition peut être ajustée de façon à obtenir des performances optimales.

Pour 1 litre de milieu :

- Tryptone .....	15,0 g
- Extrait de viande .....	3,0 g
- Extrait autolytique de levure.....	3,0 g
- Désoxycholate de sodium .....	1,0 g
- Thiosulfate de sodium .....	1,0 g
- Lactose.....	15,0 g
- Cristal violet.....	5,0 mg
- Bleu de bromothymol .....	80,0 mg
- Agar agar bactériologique .....	11,0 g

pH du milieu prêt-à-l'emploi à 25 °C : 7,4 ± 0,2.

### 4 PREPARATION

- Mettre en suspension 49,1 g de milieu déshydraté (BK036) dans 1 litre d'eau distillée ou déminéralisée.
- Porter lentement le milieu à ébullition sous agitation constante et l'y maintenir durant le temps nécessaire à sa dissolution complète.
- Répartir en tubes ou en flacons.
- Stériliser à l'autoclave à 115 °C pendant 20 minutes.
- Refroidir et maintenir à 44-47 °C.
- Couler en boîtes de Petri stériles et laisser solidifier sur une surface froide.

✓ **Reconstitution :**  
49,1 g/L

✓ **Stérilisation :**  
20 min à 115 °C

## 5 MODE D'EMPLOI

- Faire sécher les boîtes, couvercle entrouvert.
- Ensemencer l'inoculum.
- Incuber à 37 °C pendant 24 à 48 heures.

✓ **Ensemencement :**  
en strie

✓ **Incubation :**  
24 à 48 h à 37°C

### Note

Si l'on recherche simplement la fermentation du lactose à partir d'une culture préalablement purifiée, il est souhaitable de répartir le milieu en tubes inclinés.

## 6 LECTURE

Les bactéries lactose-positif (*Escherichia coli*, *Klebsiella*, *Enterobacter*) présentent des colonies de couleur jaune. Les bactéries lactose-négatif (*Salmonella*, *Shigella*, *Proteus*, *Providencia*, *Pseudomonas*) donnent des colonies de couleur bleue à bleu vert.

## 7 CONTROLE QUALITE

**Milieu déshydraté :** poudre beige à beige-vert, fluide et homogène.

**Milieu préparé :** gélose bleu-vert.

Réponse culturale après 24 heures d'incubation à 37 °C, méthode qualitative d'ensemencement :

Microorganismes		Croissance	Caractéristiques
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00013	Bonne, score 2	Colonies jaunes
<i>Salmonella</i> Enteritidis	WDCM 00030	Bonne, score 2	Colonies bleues
<i>Shigella sonnei</i>	WDCM 00127	Bonne, score 2	Colonies bleu-vert
<i>Proteus vulgaris</i>	ATCC® 13315	Bonne, score 2	Colonies bleu-vert
<i>Enterococcus faecalis</i>	WDCM 00087	Inhibée, score 0	-

## 8 CONSERVATION

**Milieu déshydraté :** 2-30 °C.

La date de péremption est mentionnée sur l'étiquette.

**Milieu préparé en flacons (\*) :** 180 jours à 2-8 °C.

**Milieu préparé en boîtes(\*) :** 30 jours à 2-8 °C.

(\*) Valeur indicative déterminée dans les conditions standards de préparation, suivant les instructions du fabricant.

## 9 PRESENTATION

**Milieu déshydraté :**

Flacon de 500 g ..... BK036HA

## 10 AUTRES INFORMATIONS

Les mentions portées sur les étiquettes sont prédominantes sur les formules ou les instructions décrites dans ce document et sont susceptibles d'être modifiées à tout moment, sans préavis.

Code document : DRIGALSKI\_FR\_V6.  
Date création : 01-2003  
Date de révision : 03-2016  
Motif de révision : Révision générale.