



GELOSE KLIGLER-HAJNA

PRINCIPE

La gélose Kligler-Hajna est utilisée pour l'identification présomptive des entérobactéries basée sur la fermentation du glucose, du lactose et sur la production de gaz et d'H₂S.

Son utilisation est recommandée pour la recherche de *Salmonella* dans les aliments et les produits laitiers.

FORMULE

Ingrédients en grammes pour un litre d'eau purifiée.

Peptone	20,00	Chlorure de sodium	5,00
Lactose	10,00	Thiosulfate de sodium	0,30
Glucose	1,00	Rouge de phénol	0,025
Sulfate ferreux	0,20	Agar	12,00

Ce milieu peut être ajusté et/ou supplémenté en fonction des critères de performances imposés

CONDITIONS DE CONSERVATION avant ouverture

Tubes : 2 - 25°C à l'obscurité

Base déshydratée : 2 et 30°C

La date d'expiration est indiquée sur l'emballage.

PREPARATION

1. Dissoudre 49 grammes dans 1 litre d'eau purifiée. Porter le milieu à ébullition sous agitation constante pendant au moins 1 minute.
2. Répartir en tubes.
3. Autoclaver à 121°C pendant 15 minutes.
4. Après autoclavage, incliner les tubes avant refroidissement pour que la pente soit égale au culot.

UTILISATION

Se conformer aux protocoles en vigueur. D'une façon générale, le protocole suivant peut être appliqué :

1. Effectuer des subcultures à partir de colonies suspectes par piqûre centrale et strie sur la pente de la gélose. Laisser les bouchons légèrement dévissés. Incuber 18 à 24 heures à 37°C.
2. La fermentation du glucose provoque un virage au jaune culot, celle du lactose un virage au jaune de la pente. La production d'H₂S provoque un noircissement entre la pente et le culot. Enfin la production de gaz provoque des bulles dans le culot.
3. La présence de *Salmonella* se caractérise par un virage au jaune du culot seul et une production de gaz plus ou moins importante.

CRITERES ATTENDUS

Aspect du milieu prêt à l'emploi : gélose rouge

Physico-chimie : pH 7,4 ± 0,2 à 25°C

Activité microbiologique

Référence des souches	Croissance en 24 heures à 37°C	Couleur du milieu
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922 • WDCM 00013	Croissance	Culot jaune, pente jaune, gaz +, H ₂ S -
<i>Proteus vulgaris</i> ATCC 13315	Croissance	Culot jaune, pente rouge, gaz ±, H ₂ S +
<i>Salmonella enteritidis</i> ATCC 13076 • WDCM 00030	Croissance	Culot jaune, pente rouge, gaz +, H ₂ S +
<i>Shigella flexneri</i> ATCC 12022 • WDCM 00126		Culot jaune, pente rouge, gaz -, H ₂ S -

Exemple de tests de performances recommandés pour ce milieu

BIBLIOGRAPHIE

1. Kligler. 1917. A simple medium for the differentiation of members of typhoid-paratyphoid groups. Am. J. Pub. Hlth 7:1042-1044.
2. Downes, F.P. & K. ITO. 2001. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 4th ed. APHA. Washington DC. USA.
3. ISO 10273. Microbiologie. Directives générales pour la recherche des *Yersinia enterocolitica* présumées pathogènes.
4. ISO 6579. Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche des *Salmonella spp.*
5. ISO 6785. Lait et produits laitiers - Recherche de *Salmonella spp.*
6. ISO 19250. Qualité de l'eau - Recherche de *Salmonella spp.*

PRESENTATION

Code	Description
21185	100 tubes 10 ml pente
80185	500 g
	Autre présentation : nous consulter