

## SOLUTION DE RINGER AU QUART

### PRINCIPE

La Solution de Ringer diluée au quart est un diluant d'usage général dans l'industrie laitière.

### FORMULE

Ingrédients en grammes pour un litre d'eau purifiée.

Chlorure de sodium	2,25
Chlorure de potassium	0,105
Chlorure de calcium anhydre	0,12
Bicarbonate de sodium	0,05

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

### CONDITIONS DE CONSERVATION avant ouverture

Tubes, flacons et poches : 2 - 25°C

Comprimés : 2 - 30°C

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

### PREPARATION

1. Mettre en suspension 2 comprimés dans 1 litre d'eau purifiée.
2. Agiter jusqu'à dissolution complète.
3. Répartir en tubes ou flacons.
4. Autoclaver à 121°C pendant 15 minutes.

### CRITERES ATTENDUS

Aspect du milieu prêt à l'emploi : liquide limpide incolore

#### Activité microbiologique

La validation du milieu est effectuée en déterminant l'effet inhibiteur éventuel. Pour cela réaliser une suspension de 10 à 100 CFU/ml de la souche test et l'introduire dans 9 ml du milieu à tester. Prélever immédiatement 10 µl et ensemercer une boîte de gélose TSA. Effectuer la même opération sur le même tube après 45 à 60 minutes de contact à température ambiante (20-25°C). Après 24 heures d'incubation, les 2 boîtes doivent présenter des numérations similaires (recouvrement T45/TO ≤ 30%). Les souches suivantes doivent être utilisées pour cet essai : *Staphylococcus aureus* ATCC® 25923, *Escherichia coli* ATCC® 25922 ou 8739.

### BIBLIOGRAPHIE

1. NF V08-054. Microbiologie des aliments. Dénombrement des entérobactéries présumées par comptage des colonies obtenues à 30°C ou à 37°C.
2. ISO 6887-5. Microbiologie des Aliments. Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique – Partie 5 : Règles spécifiques pour la préparation du lait et des produits laitiers.
3. ISO 8199. Qualité de l'eau. Lignes directrices générales pour le dénombrement des micro-organismes sur milieu de culture.
4. ISO 8784-1. Pâte, papier et carton. Analyse microbienne. Partie 1: Dénombrement total des bactéries, levures et moisissures basé sur la désintégration.
5. ISO 14461-1 / IDF 169-1. Lait et produits laitiers. Contrôle de qualité en laboratoires microbiologiques. Partie 1 : Evaluation de la performance des analystes effectuant les comptages de colonies.

### PRESENTATION

Code	Description
Réf.: 253483	10 flacons de 90 ml

Autre présentation : nous consulter