



Nutri-Bact

LABORATOIRE DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ / QUALITY CONTROL LABORATORY

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA

Eau Peptonée salée alcaline Alkaline Saline Peptone Water

1) Utilisation / Purpose :

L'eau peptonée salée alcaline est un milieu pour l'enrichissement de *Vibrio spp.* provenant d'échantillon de nourriture et d'eau.

Alkaline saline peptone water is a medium for enrichment of *Vibrio spp.* from food and water samples.

2) Formulation / Formula (g/L) :

Peptone / Peptone	20,0
Chlorure de sodium / Sodium chloride	20,0
pH 8.6 ± 0.2 à 25°C	

Cette formation approximative peut être ajustée et/ou enrichie pour obtenir de meilleurs résultats. / This approximate formula may be adjusted and/or enriched to obtain best results.

3) Précautions / Precaution :

Pour usage en laboratoire.

For laboratory use.

4) Entreposage / Storage :

Garder le milieu déshydraté fermé hermétiquement dans son contenant d'origine entre 2-25°C.

Store dehydrated media in a dry place, in its tightly-sealed original container between 2-25°C.

5) Signe de détérioration / Sign of deterioration :

Le milieu ne devrait pas être utilisé si la date de péremption est dépassée. Le milieu préparé ne doit pas être utilisé s'il y a des signes de contamination ou de détérioration (rétrécissement, fissures, évaporation ou la décoloration). Ne pas utiliser le milieu déshydraté s'il a durci.



Nutri-Bact

LABORATOIRE DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ / QUALITY CONTROL LABORATORY

Media should not be used if the expiry date has passed. Prepared media should not be used if there are signs of contamination or deterioration (shrinking, cracking, evaporation or discoloration). Do not use dehydrated media if it is caked.

6) Instructions / Directions :

Suspendre **40 g** dans un volume final de 1000 ml d'eau filtrée et déionisée. Chauffer en agitant fréquemment pour dissoudre complètement. Autoclaver à 121°C durant 15 minutes. Une fois stériliser, laisser refroidir jusqu'à 45-50°C. Mélanger délicatement et distribuer aseptiquement.

Suspend **40 g** into a final volume of 1000 ml of filtered deionized water. Heat with frequent agitation in order to dissolve completely. Autoclave at 121°C during 15 minutes. Once sterilized, cool down to 45-50°C. Mix gently and dispense aseptically.

7) Procédure / Procedure :

Avant d'inoculer, les milieux préparés doivent être amenés à température ambiante

1. Ensemencer selon les procédures appropriées.
2. Incuber à 37 ± 1°C 16-20h.
3. Repiquer sur le milieu TCBS agar et incuber à 37 ± 1°C 24-48h.
4. Examiner pour la croissance.

Prior to inoculate, the prepared media should be brought to room temperature.

1. Inoculate according to standard procedures.
2. Incubate at 37 ± 1°C 16-20h.
3. Subculture to the TCBS agar and incubate at 37 ± 1°C 24-48h
4. Examine for growth.

8) Contrôle de la Qualité / Quality Control :

Apparence du milieu préparé : Jaune paille, transparent.

Appearance of prepared medium: Yellow straw, clear.

Résultats dans l'eau peptonée salée alcaline après 16-20 heures à 37 ± 1°C.

Results in Alkaline Saline peptone water after 16-20 hours at 37 ± 1°C.

Souches / Strains	Inoculum	Croissance / Growth
<i>Vibrio furnissii</i> NCTC 11218	10-100	+
<i>Vibrio alginolyticus</i> ATCC 17749	10-100	+
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> ATCC 17802	10-100	+



Nutri-Bact

LABORATOIRE DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ / QUALITY CONTROL LABORATORY

9) Limites de la méthode / Limitations of method :

En raison des variations nutritionnelles, il se peut que certaines souches se développent mal ou ne se développent pas sur ce milieu. Ce milieu permet une identification partielle. D'autres tests biochimiques, ainsi que des caractéristiques morphologiques et le typage sérologique peuvent être nécessaires.

Due to nutritional variation, some strains may be encountered that grow poorly or fail to grow on this medium. This medium allows partial identification. Additional biochemical tests, as well as morphological characteristics and serological typing, may be required.

10) Références / References :

1. APHA AWWA WEF (1998) Standard Methods for the examination of water and wastewater. 20th ed. APHA. Washington, DC
2. ATLAS, R.M.& L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media, CRC Press Inc., London.
3. DOWNES, F.P.& K. ITO (2001). Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food. 4th Ed. APHA, Washington.
4. ISO 21872-1 Technical Specification (2017) Microbiology of Food chain- Horizontal method for the detection of potentially enteropathogenic *Vibrio* spp. - Part 1: Detection of *Vibrio parahaemolyticus* and *Vibrio cholerae* and *Vibrio vulnificus*

11) CATALOGUE : Codes de produits / CATALOG : Product codes :

Milieu déshydraté / Dehydrated media	QB-39-0088 (500 g)
--------------------------------------	--------------------

12) Date de révision en vigueur: 2023-08-30