



Nutri-Bact

LABORATOIRE DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ / QUALITY CONTROL LABORATORY

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA

BOUILLON MACCONKEY MACCONKEY BROTH

1) Utilisation / Purpose :

Le bouillon MacConkey est un milieu différentiel utilisé pour la détection de coliformes dans l'eau et le lait.

MacConkey Broth is a differential medium used for the detection of coliform bacteria in water and milk.

2) Formulation / Formula (g/L) :

Peptone de gélatine / Gelatin peptone	20,0
Lactose	10,0
Chlorure de sodium / Sodium chloride	5,0
Sels biliaires / Bile salts	5,0
Bromocrésol pourpre / Bromocresol purple	0,01
pH 7,4 ± 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 :

Ce milieu est à usage diagnostique *in vitro* uniquement.

This medium is for *in vitro* diagnostic use only.

4) Entreposage / Storage :

Entreposer le milieu préparé entre 2-8°C, en le protégeant de la lumière directe. Garder le milieu déshydraté fermé hermétiquement dans son contenant d'origine entre 2-25°C.

Store prepared media between 2-8°C, protected from direct light. 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



Nutri-Bact

LABORATOIRE DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ / QUALITY CONTROL LABORATORY

(rétrécissement, fissures, évaporation ou la décoloration). Ne pas utiliser le milieu déshydraté s'il a durci.

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 **40,0 g** dans un volume final de 1000 mL d'eau distillée. Chauffer en agitant fréquemment pour dissoudre complètement. Distribuer en tubes de culture contenant un tube de Durham. Stériliser à 121° C pendant 15 minutes.

Suspend **40,0 g** of dehydrated medium in a final volume of 1000 ml distilled water. Heat gently with frequent agitation to dissolve completely. Dispense into test tubes with Durham tubes. Autoclave at 121°C for 15 minutes.

7) Procédure / Procedure :

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

1. Ensemencer les tubes avec les spécimens.
2. Incuber 24-48 heures à 35 ± 2°C.

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

1. Inoculate tubes with specimens.
2. Incubate for 24-48 hours at 35 ± 2°C.

8) Contrôle de la Qualité / Quality Control :

Résultats après 24-48 heures à 35 ± 2°C sous atmosphère aérobie.

Results after 24-48 hours at 35 ± 2°C aerobically.

Souches / Strains	ATCC	Croissance / Growth	Acide / Acid	Gaz / Gas
<i>Escherichia coli</i>	25922	+	+	+
<i>Salmonella enterica</i>	14028	+	-	-
<i>Staphylococcus aureus</i>	25923	-	-	-

9) Limites de la méthode / Limitations of method :

Ce milieu permet une identification partielle. D'autres tests biochimiques, ainsi que des caractéristiques morphologiques et le typage sérologique peuvent être nécessaires.



Nutri-Bact

LABORATOIRE DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ / QUALITY CONTROL LABORATORY

This medium allows partial identification. Additional biochemical tests, as well as morphological characteristics and serological typing, may be required.

10) Références / Reference :

1. Handbook for Microbiological Media. 2010. 4th ed. CRC Press.
2. World Health Organization. 1963. International Standards for drinking water 2nd ed. WHO, Geneva N.C.C.L.S.

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

Milieu déshydraté / Dehydrated media	Milieu préparé / Prepared media
QB-39-2713 (500 g)	2321 (Tube 16x125 mm + tube Durham, 10/pkg)
	5051 (100 mL, 10/pkg)

12) Date de révision en vigueur: 2022-12-15