

MILIEU Mossel

Principe

Le milieu est utilisé en alimentaire pour observer une éventuelle contamination à *Bacillus cereus*.

L'utilisation de ce milieu doit être orientée préalablement. Les bactéries doivent être mannitol -.

Le milieu contenant du jaune d'œuf, on peut mettre en évidence la présence de la lécithinase.

Ce milieu doit sélectionner uniquement les *Bacillus cereus* des autres espèces pourraient avoir les mêmes profils d'orientation. Il est donc ajouté au milieu de la polymyxine en quantité variable selon la pollution présumée.



Composition

Valeurs données en g.L⁻¹

Extrait de viande	1
Peptone	10
D-mannitol	10
Chlorure de sodium	10
Rouge de phénol	0,025
Agar	12
pH 7.1	

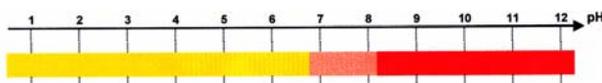
Après autoclavage ajouter :

Jaune d'œuf au ½	10 mL
Polymyxine	1, 2, 5 ou 10 mL selon contamination

Répartir une goutte étalée sur le milieu.

La lecture s'effectue après 18 à 24 heures d'incubation à 37°C.

Rouge de phénol (indicateur de pH)



Lecture

Les bactéries *Bacillus cereus*

- Colonie rouge mannitol -
- Colonie avec halo blanchâtre lécithinase +

