Le milieu de Stark et England au formiate-ricinoléate dans la colimétrie appliquée à l'industrie laitière.

W.

Dorner

(Laboratoire de bactériologie, Etablissement fédéral d'industrie laitière, Liebefeld-Berne.)

Le milieu de Stark et England a été décrit pour la première fois en 1935 dans le Journal of Bact., Vol. 29, puis adopté comme méthode officielle dans l'édition 1939 de « Standard methods for the examination of dairy products », publiés par l'American Public Health Association et l'Association of Official Agricultural Chemists.

Ce milieu a la composition suivante : 5 gr. de peptone, 5 gr. de lactose, 5 gr. de formiate de soude et 1 gr. de ricinoléate de soude sont dissous dans 1 litre d'eau distillée. On ajuste la réaction pour obtenir un pH de 7,3 à 7,5 après stérilisation qui se fait durant 15 minutes à 0,7-1 atm.

Le formiate a pour but de faciliter le développement des microbes du groupe coli-aérogènes tandis que le ricinoléate sert à entraver le développement des ferments lactiques.

Nous avons comparé ce milieu à celui de Kessler-Swenerton qui est recommandé pour le lait dans le Manuel suisse des denrées alimentaires, édition 1937. J'ai trouvé le milieu à l'essai bien préférable en ce sens qu'Esch. coli et Aerobact. aérogènes s'y développent mieux et, surtout, par le fait que les levures du lactose fréquentes dans certains produits laitiers n'y forment pas de gaz. Le nombre des résultats faussement positifs est de ce fait bien inférieur.