

Détection, différenciation et dénombrement de *Campylobacter* thermotolérant



## CHROMagar™ Campylobacter



*Campylobacter* est une cause majeure de maladies diarrhéiques d'origine alimentaire chez l'homme et la cause bactérienne la plus fréquente de gastro-entérite dans le monde entier.

Avec CHROMagar™ Campylobacter, la détection de *Campylobacter* thermotolérants en rouge sur un agar translucide, facilite la lecture par rapport à une gélose traditionnelle à base de charbon où le dénombrement est difficile.

Détection et dénombrement de Enterobacteriaceae

## CHROMagar™ Enterobacteria

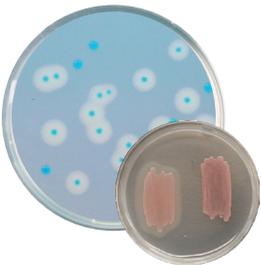


Les *Enterobacteriaceae* représentent les bactéries les plus communément rencontrées dans l'industrie agro-alimentaire.

CHROMagar™ Enterobacteria permet la détection, la différenciation et le dénombrement par la couleur de *E. coli* et autres Entérobactéries.

Détection et différenciation de *Listeria monocytogènes* des autres espèces *Listeria*

## Méthode CHROMagar™ Listeria



Cette méthode a été conçue pour simplifier et accélérer la détection et le dénombrement de *Listeria monocytogènes*.

Avec la Méthode CHROMagar™ Listeria, la charge de travail est allégée et plus rapide que la méthode ISO 11290, en garantissant la même précision.

Dénombrement et différenciation directe de *Clostridium perfringens*

## CHROMagar™ C.perfringens

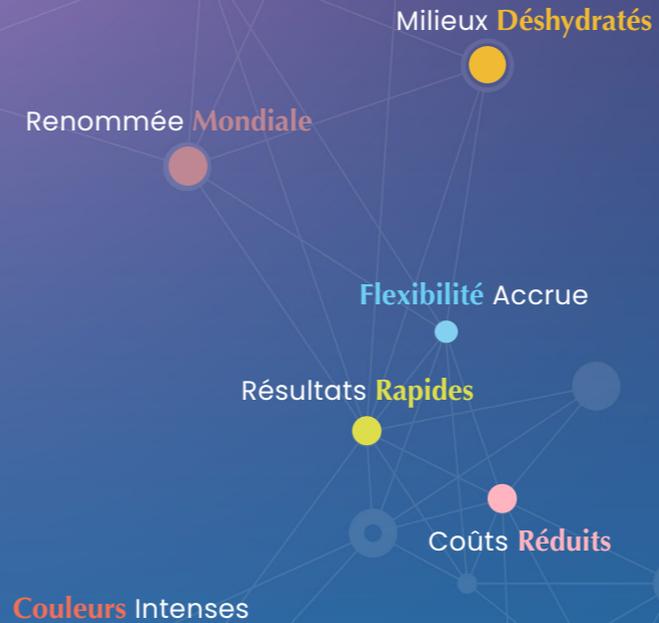


*Clostridium perfringens* est impliqué dans des intoxications alimentaires et des infections animales. CHROMagar™ C.perfringens permet la détection et la numération de *Clostridium perfringens* dans les échantillons alimentaires et d'eau.

CHROMagar™ C.perfringens peut être utilisé avec un ensemencement en surface comme en profond, en donnant de meilleures performances que les milieux traditionnels comme le TSC.

### Méthode CHROMagar™ Listeria versus Méthode ISO

- 1 boîte vs 2
- Résultats négatifs en 2 jours vs 7
- 1 enrichissement vs 2
- Résultats positifs en 3 jours vs 11
- 1 test de confirmation vs 8



Demandez plus d'informations  
à votre distributeur

**CHROMagar™**  
The Chromogenic Media Pioneer

[www.CHROMagar.com](http://www.CHROMagar.com)

CHROMagar, 4 place du 18 juin 1940 75006 Paris, FRANCE  
Pour plus d'informations sur nos produits, veuillez consulter notre site internet.

[www.CHROMagar.com](http://www.CHROMagar.com)



Solutions CHROMagar™  
**Pour le contrôle  
Agro-alimentaire**

**CHROMagar™**  
The Chromogenic Media Pioneer

Version 5.0, Apr-22  
IF-EXT-001-FR  
CHROMagar™ et Rambach™ sont des marques créées par Dr A. Rambach

Isolement et différenciation directe de *Staphylococcus aureus*

IVD CE

## CHROMagar™ Staph aureus

*Staphylococcus aureus* est une bactérie pathogène majeure dans le domaine clinique et dans l'industrie alimentaire.

Les milieux traditionnels (basés sur la fermentation du Mannitol) mènent à de nombreux faux négatifs et faux positifs. CHROMagar™ Staph aureus a une sensibilité et une spécificité inégalée pour la détection de *S. aureus* après 24 heures. Ceci évite de nombreux tests d'agglutination latex et catalase sur des souches non *Staphylococcus aureus*.



Isolement et détection de *V. parahaemolyticus*, *V. vulnificus* et *V. cholerae*

## CHROMagar™ Vibrio

Parmi les espèces de *Vibrio*, *V. cholerae*, *V. vulnificus* et *V. parahaemolyticus* représentent un risque d'infection grave s'ils se trouvent dans les aliments ou l'eau.

Contrairement à la gélose TCBS, ces trois espèces sont facilement différenciables grâce à leur couleur intense. La performance de ce milieu reste encore inégalée.



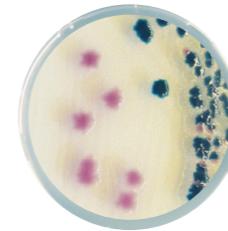
Détection et différenciation directe des *Yersinia enterocolitica* pathogènes

IVD CE

## CHROMagar™ Y. enterocolitica

Parmi les *Yersinia*, *Yersinia enterocolitica* est l'un des plus fréquents pathogènes alimentaires.

Avec CHROMagar™ Y. enterocolitica, les souches pathogènes sont immédiatement différenciées des autres bactéries par une couleur distinctive, concentrant ainsi l'analyse sur les seuls biotypes d'intérêt.



Milieux certifiés ISO

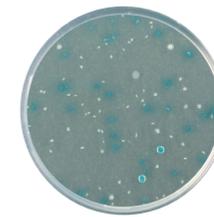
## CHROMagar™ Cronobacter

Pour la détection de *Cronobacter* spp. selon la norme ISO 22964



## CHROMagar™ TBX

Pour la détection et le dénombrement de *E. coli* β-glucuronidase positif selon la norme ISO 16649



Détection de *E. coli* produisant des Shiga-Toxines (STEC)

IVD CE

## CHROMagar™ STEC

Dans de nombreux cas, les laboratoires ont limité leurs recherches de *E. coli* pathogène au sérotype O157, du fait qu'il n'existe pas de milieu de culture sélectif disponible pour les *E. coli* non-O157.

CHROMagar™ STEC est conçu pour combler cette lacune : la détection, en tant que colonies mauves, non seulement du STEC O157 classique, mais également de nombreux autres sérotypes. C'est un excellent outil pour un grand nombre d'échantillons lors des procédures de dépistage.



Détection et isolement des *Salmonella* y compris *S. Typhi*, *S. Paratyphi* et les *Salmonella* lactose positives

## CHROMagar™ Salmonella Plus

Les différentes révisions de la norme ISO 6579 pour le test *Salmonella* sont le résultat direct de l'incidence croissante des *Salmonella* lactose positives dans des cas d'intoxication alimentaire.

CHROMagar™ Salmonella Plus a été développé pour répondre aux exigences de la norme ISO 6579 et offre une identification claire et facile des *Salmonella* notamment : les *Salmonella* lactose positives, les *S. Typhi* et les *S. Paratyphi*.

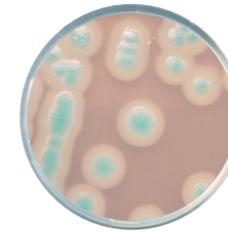


Détection et dénombrement des *Bacillus* groupe *cereus*

## CHROMagar™ B. cereus

L'intoxication alimentaire provoquée par le *Bacillus cereus* est souvent associée à la consommation de produits prêt-à-consommer. La bactérie a par exemple été isolée à partir de haricots secs, de céréales et d'aliments secs tels que des épices, des mélanges d'assaisonnements et des pommes de terre.

Grâce à CHROMagar™ B. cereus, les colonies bleues entourées d'un halo sur une gélose translucide facilitent la lecture par rapport à une gélose Mannitol traditionnelle qui présente des colonies rouges sur fond rose.



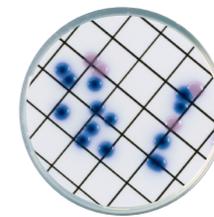
## CHROMagar™ AOLA

Pour la détection, le dénombrement et l'isolement de *Listeria monocytogenes* selon la norme ISO 11290



## CHROMagar™ CCA

Pour la détection et le dénombrement simultanée de *E. coli* et autres coliformes dans les échantillons d'eau selon la norme ISO 9308-1



Vous recherchez uniquement *E. coli* O157 ?

Contrairement à la gélose Sorbitol Mac Conkey qui requiert un oeil expert pour distinguer les colonies Sorbitol négatives de la flore bactérienne, CHROMagar™ O157 simplifie la détection : *E. coli* O157 pousse en mauve tandis que les autres *E. coli* sont bleus. Il présente une sensibilité/spécificité élevées et permet un diagnostic rapide après seulement 24h d'incubation.