

# Delvotest<sup>®</sup> SP - NT / SP MINI – NT

## Mode d'emploi

### Introduction

Delvotest<sup>®</sup> SP - NT et Delvotest<sup>®</sup> SP MINI - NT sont des tests permettant de détecter dans le lait la présence de substances antibactériennes telles que les antibiotiques et les sulfamides. Afin de réaliser le test dans les meilleures conditions, il est nécessaire de suivre un mode d'emploi simple, repris également dans la notice fournie avec chaque boîte.

### Contenu du coffret

Le coffret de Delvotest<sup>®</sup> SP - NT contient 100 ampoules (25 dans le cas de Delvotest<sup>®</sup> SP MINI - NT) avec une géloseensemencée par un nombre standardisé de spores de *Bacillus stearothermophilus var. calidolactis*, des nutriments pour ce micro-organisme et du pourpre de bromocrésol. Le coffret contient aussi 1 seringue doseuse avec 100 embouts jetables (25 pour SP MINI-NT) pour prélever les échantillons, ainsi qu'un mode d'emploi.

### Précautions à prendre

Ce test étant extrêmement sensible aux substances antibactériennes (antibiotiques, sulfamides et autres produits tels que désinfectants, détergents etc...) il est nécessaire d'éviter tout risque de contamination par de telles substances. Il est recommandé de se laver et se sécher correctement les mains avant l'analyse, de travailler sur une surface propre, de manipuler les ampoules avec délicatesse afin de ne pas décoller le milieu gélosé. Ceci affecterait la qualité de la couleur du test lors de la lecture des résultats.

### Utilisation

- Découper le nombre d'ampoules nécessaire avec une paire de ciseaux ou un cutter. Faire attention de ne pas endommager la feuille d'aluminium couvrant les ampoules adjacentes. (Ne pas arracher les ampoules). Pour chaque échantillon de lait à tester, prendre une ampoule et la numéroter pour identification. Placer les ampoules sur un portoir pouvant aller au bain-marie ou utiliser les puits spéciaux du coffret de Delvotest<sup>®</sup>.
- Perforer la pellicule d'aluminium avec, par exemple, la seringue non munie d'un embout plastique. (Ne pas retirer la pellicule aluminium).

### Ajouter les échantillons de lait

- Placer un embout de pipette jetable neuf sur la seringue à chaque échantillon de lait à tester.
- Prélever l'échantillon de lait (0.1ml) en pressant complètement sur le piston de la seringue et en plongeant la pointe de l'embout d'environ 1cm dans l'échantillon de lait. Laisser le piston remonter lentement à sa position de départ.
- Verser la totalité de l'échantillon prélevé (0.1ml) dans l'ampoule numérotée correspondante. Pour cela, presser lentement sur le piston pour ajouter la totalité du lait sur la gélose.

### Incuber le test à 64°C

- Placer les ampoules dans un bain-marie préchauffé ou dans les puits de l'incubateur (MCI 12 disponible chez DSM) à 64°C ± 0.5°C. Incuber les ampoules pendant 3 heures.

# Delvotest<sup>®</sup> SP - NT / SP MINI – NT

## Mode d'emploi

### Lecture

- Après les 3 heures d'incubation (à 64°C) retirer les ampoules du bain-marie ou de l'incubateur et lire les résultats. Les résultats doivent être lus dans les 2/3 inférieurs de l'agar.

Une couleur jaune indique l'**absence** de substance antibactérienne à une concentration supérieure ou égale à la limite de détection du test.

Une couleur jaune / violette indique la **présence** de substances antibactériennes dans l'échantillon de lait analysé à un taux proche du seuil de détection.

Une couleur violette indique la **présence** de substances antibactériennes dans l'échantillon de lait analysé à un taux égal ou supérieur au seuil de détection.

#### Informations additionnelles sur la lecture

Le temps d'incubation est donné pour le lait cru. Des tests sur d'autres produits laitiers peuvent demander des temps d'incubation différents. En se rapprochant de la date de péremption, la durée d'incubation du test peut augmenter graduellement. La sensibilité du test est la meilleure lorsque l'on fait la lecture au moment où le témoin négatif vient de virer au jaune. Par facilité, une durée d'incubation de 3 heures est conseillée. Le seuil de détection du Delvotest<sup>®</sup> SP - NT / SP MINI - NT se situe entre 2 et 3 ng/ml pour la pénicilline G et entre 100 et 150 ng/ml pour la sulfadiazine.

Les sulfamides et d'autres substances bactériostatiques peuvent donner un violet moins intense. De plus amples informations sur le spectre de sensibilité du test sont disponibles auprès de DSM.

### Stockage

Le test doit être stocké à l'endroit, à l'obscurité, et à température constante, inférieure à 15°C (si possible entre 4 et 15°C), éviter le gel. Une température trop basse risque de ramollir la gélose, de la décoller du support, conduisant à la formation de bulles d'air. Un stockage à plus haute température va raccourcir la durée de conservation. La date limite d'utilisation optimale est indiquée sur l'emballage, de même que le numéro du lot.

### Prélèvement du lait à tester

Un échantillon doit être bien mélangé et représentatif du lait à analyser. Le lait d'une vache individuelle doit provenir de la traite complète des quatre quartiers. Bien mélanger le lait, sans former de bulles ni de mousse. Le test est étudié pour une prise d'échantillon de 0,1ml ( $\pm$  10%). Ne réutiliser en aucun cas l'embout jetable de la pipette. La quantité de lait prélevé étant faible, il suffit d'une goutte d'un lait précédent contaminé pour donner un résultat incorrect. Éviter toute contamination de la seringue par une manipulation trop rapide.

### Laits de contrôle

Pour vérifier si les conditions du test sont bonnes, ou pour déterminer le temps d'incubation optimum, il est possible d'effectuer un test sur un lait témoin de contrôle en parallèle avec le lait à tester. Le lait de contrôle négatif est un lait exempt de toute substance inhibitrice. Le lait de contrôle négatif est disponible chez DSM. Ne pas utiliser l'eau comme témoin négatif. Utiliser toujours un témoin comparable à l'échantillon à tester.

# Delvotest<sup>®</sup> SP - NT / SP MINI – NT

## Mode d'emploi

### Stockage de l'échantillon de lait

S'il n'est pas possible d'analyser rapidement le lait à tester, le stocker au réfrigérateur à 6°C maximum avant de l'analyser dans la journée, sinon, congeler l'échantillon à -18°C.

### Matériel nécessaire

Pour incuber le test à la température adéquate de 64°C, il est nécessaire d'utiliser un bain-marie avec agitation, ou un incubateur sec (MCI 12 disponible chez DSM). Faire préchauffer le matériel d'incubation jusqu'à ce qu'il s'équilibre à 64°C. La température du bain-marie doit être de  $64,0 \pm 0,5^\circ\text{C}$  et elle doit être vérifiée à différents endroits, surtout à l'endroit du test, avec un thermomètre calibré. Des températures trop hautes, trop basses, ou variables durant l'incubation donneront un temps d'incubation plus long et pourront diminuer la sensibilité du test.

Les gouttes de condensation ne doivent pas tomber du couvercle du bain-marie sur les tests. Ne pas placer le bain-marie ou l'incubateur près d'une fenêtre ouverte ou dans un courant d'air. Vérifier que le niveau de l'eau ne tombe pas trop bas car c'est aussi une cause de variation de température. Il n'est pas recommandé d'utiliser un incubateur de laboratoire ordinaire, même équipé d'un ventilateur, car la distribution de chaleur, de même que le transfert de chaleur au milieu gélosé n'est pas satisfaisant dans un tel matériel pour obtenir des résultats fiables.

**Pour toute information complémentaire veuillez contacter:**

**Ou votre représentant local:**

**DSM Food Specialties B.V.**

P.O. Box 1, 2600 MA Delft

Pays-Bas

Tel.: +31 15 279 4001

[info.dairy-ingredients@dsm.com](mailto:info.dairy-ingredients@dsm.com)

[www.dsm-foodspecialties.com](http://www.dsm-foodspecialties.com) | [www.delvotest.com](http://www.delvotest.com)

Bien qu'un soin optimal ait été accordé afin de veiller à ce que les informations fournies soient précises, aucun élément contenu ici ne peut être interprété comme impliquant une quelconque représentation ou garantie quant à la précision, à l'actualité ou à l'exhaustivité de ces informations. Le contenu du présent document est sujet à des changements sans préavis. Le présent document est non-contrôlé et ne sera pas automatiquement remplacé en cas de modification. Veuillez nous contacter pour obtenir la dernière version de ce document ou de plus amples informations.

DSM Food Specialties B.V. | A. Fleminglaan 1 | 2613 AX Delft | Pays-Bas | Numéro de registre de commerce 27235314