

Rouge huile O

1. NATURE DU REACTIF :

Colorant pour colorations histologiques
Colour Index No. C.I. 26125

2. PREPARATION :

1. Propanol-2 en solution 60 %

Eau bidistillée :	40 cc
propanol-2 :	60 cc

2. Rouge huile O en solution

propanol-2 à 60 % :	100 cc
huile rouge O :	0,2 g

3. UTILISATION :

L'huile rouge O est un colorant pour la mise en évidence des lipides dans des coupes histologiques animales. La coloration avec l'huile rouge O met en évidence tous les lipides. Il faut utiliser des coupes à congélation, car les solvants utilisés dans le processus histologique et lors du déparaffinage pourraient dissoudre les lipides.

Protocole de coloration

Coloration des graisses

Plonger les coupes à congélation brièvement dans du propanol-2 à 60 %

Colorer dans une solution d'huile rouge O durant 20 min

Plonger brièvement dans du propanol-2

Laver à l'eau distillée

Monter sur un porte-objet

Contre-coloration avec la solution d'hémalum de Mayer durant 5 min

Laver à l'eau distillée

Différencier (bleuissement) à l'eau courante durant 5 min

Monter avec de le glycérol gélatiné de Kaiser

Résultat

Noyaux cellulaires bleus

Lipides rouges

Il nous paraît intéressant de l'utiliser en mycologie sur du matériel frais afin de mettre en évidence avec certitude d'éventuelles masses lipidiques, notamment dans les hyphes ou les vacuoles.

Créateur du projet : Didier BAAR (+) Auteur de la fiche technique : Marcel LECOMTE

Responsable : Marcel LECOMTE (Cercle Mycologique de Namur & Cercle des M.L.B.)

Cercle des Mycologues du Luxembourg belge asbl (M.L.B.), Président : Paul PIROT, rue des Peupliers, 10, B-6840 NEUFCHATEAU

Pour vos commandes : voir la feuille du Catalogue

4. DANGERS :

toxique à l'état pur ; pas de renseignements sur la toxicité de la solution ; toxique per os.

5. CONSERVATION :

Stocker le colorant (poudre) entre + 5 °C et + 30 °C.

Utiliser le colorant jusqu'à la date de péremption indiquée, en flacon bien fermé.