Peptona de Caseína Ácida (H)

Cat. 1604

Ingredientes (Peptonas)

Información práctica

Aplicaciones	Categorias
Fuente de nitrógeno	Uso general

Industria: Fermentación / Ingredientes para medios de cultivo

Principios y usos

La Peptona de Caseína Ácida es un hidrolizado ácido de la caseína. El agente en una hidrólisis ácida completa o total es comúnmente ácido clorhídrico (6-8 N). La hidrólisis ácida es un proceso crudo que rompe todos los enlaces peptídicos. La hidrólisis ácida resulta comúnmente en una hidrólisis total de proteína a aminoácidos. El proceso destruye glutamina, asparaginas, triptófano, cisteína, serina, treonina, lisina, ácido aspártico, aminoácidos de prolina racémicos y destruye completamente las vitaminas.

Como esta peptona está libre de vitaminas, se utiliza para determinar el contenido de vitaminas mediante métodos microbiológicos. Tiene una buena solubilidad y claridad cuando se disuelve.

Características físico-químicas

Descripción	Especificación	Análisis Típico
Nitrógeno amínico (AN)	>4%	4,95%
Nitrógeno total (TN)	>7,5%	7,95%
Pérdidas por secado	<6%	3,3%
Ratio AN/TN	N/A	62,26%
Cenizas	<45%	33,1%
pH (solución 2%)	6,0-7,5	7,0

Propiedades de apoyo al crecimiento

Descripción	Valor
Agar peptona	Good/Bueno

Test microbiológico

Descripción	Especificación
Recuento en placa	<5.000 CFU/g
Hongos y levaduras	<100 CFU/g
Coliformes	Negative
Salmonella	Negative

Almacenamiento

Temp. Min.:2 ºC
Temp. Max.:25 ºC

DOMINIQUE DUTSCHER SAS