Peptona de Gelatina

Cat. 1606

Ingredientes (Peptonas)

Información práctica

Aplicaciones	Categorias
Fuente de nitrógeno	Uso general

Industria: Fermentación / Ingredientes para medios de cultivo

Principios y usos

La Peptona de Gelatina es un digerido pancreático de la piel porcina. La digestión pancreática produce una mezcla equilibrada de aminoácidos, incluidos los aminoácidos esenciales, en una proporción óptima y péptidos de bajo peso molecular.

Es bajo en carbohidratos fermentables y se usa en medios de cultivo, especialmente para microorganismos no fastidiosos. También se utiliza en estudios de fermentación.

Características físico-químicas

Descripción	Especificación	Análisis Típico
Nitrógeno amínico (AN)	>2,7%	3,5%
Nitrógeno total (TN)	>10,0%	15,48%
Pérdidas por secado	<6%	3%
Ratio AN/TN	N/A	22,6%
Cenizas	<15%	4,2%
pH (solución 2%)	6,5-7,5	6,9

Perfil elemental

Descripción	Valor
Calcio	0,018%
Magnesio	0,01%
Potasio	1,10%
Sodio	0,97%

Aminoácidos

	Total (g/100g)		Total (g/100g)		Total (g/100g)
Arginina	7,16	Alanina	7,89	Isoleucina	2,63
Ácido aspártico	6,34	Leucina	2,84	Lisina	3,61
Cistina	0,13	Fenilalanina	1,88	Prolina	11,46
Ácido glutámico	9,58	Serina	3,45	Treonina	1,87
Histidina	0,89	Valina	2,31	Triptófano	0,06
Metionina	0,85	Glicina	20,60	Tirosina	0,71

Propiedades de apoyo al crecimiento

Descripción	Valor
Agar peptona	Good/Bueno

DOMINIQUE DUTSCHER SAS

Test microbiológico

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

Almacenamiento

Temp. Min.:2 ºC
Temp. Max.:25 ºC

DOMINIQUE DUTSCHER SAS