Hidrolizado de Lactoalbúmina

Cat. 1626

Ingredientes (Peptonas)

Información práctica

Aplicaciones	Categorias
Fuente de nitrógeno	Uso general

Industria: Fermentación / Ingredientes para medios de cultivo

Principios y usos

Hidrolizado de Lactoalbúmina es la porción proteica hidrolizada enzimáticamente del suero de leche. Es una mezcla de péptidos, aminoácidos y carbohidratos, simples y complejos. Se utiliza para la preparación de medios de cultivos celulares para bacterias, insectos y mamíferos.

Características físico-químicas

Descripción	Especificación	Análisis Típico
Ratio AN/TN	N/A	42,7%
Nitrógeno amínico (AN)	>4,8%	5,3%
Nitrógeno total (TN)	>10,0%	12,4%
Pérdidas por secado	<6%	2,5%
Cenizas	<15%	9,4%
pH (solución 2%)	6,5-7,5	6,8

Perfil elemental

Descripción	Valor
Calcio	0,078%
Magnesio	0,027%
Potasio	0,83%
Sodio	2,1%

Aminoácidos

	Total (g/100g)		Total (g/100g)		Total (g/100g)
Ácido aspártico	7,59	Leucina	6,52	Serina	4,72
Cistina	0,76	Alanina	3,20	Treonina	4,58
Ácido glutámico	17,12	Arginina	1,36	Triptófano	1,17
Glicina	1,83	Metionina	1,60	Tirosina	0,97
Histidina	2,02	Fenilalanina	3,08	Valina	5,07
Isoleucina	4,30	Prolina	7,37	Lisina	6,68

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
Salmonella	Negative
Recuento en placa	<5.000 CFU/g

Almacenamiento

Temp. Min.:2 ºC
Temp. Max.:25 ºC

DOMINIQUE DUTSCHER SAS