Extracto de Malta

Cat. 1708

Ingredientes (Extractos)

Información práctica

Aplicaciones	Categorias
Fuente de nitrógeno	Uso general
Fuente de carbono	Uso general

Industria: Fermentación / Ingredientes para medios de cultivo

Principios y usos

El Extracto de Malta se prepara mediante purificaciones sucesivas, eliminando toda la actividad enzimática. En solución, tiene un color muy claro. Es particularmente adecuado para el cultivo de levaduras y mohos, permitiendo la esporulación de mohos como Aspergillus y Penicillium. Tiene un alto contenido de carbohidratos y no debe calentarse en exceso para evitar el oscurecimiento del medio. El extracto de malta proporciona carbono, proteínas y nutrientes en medios de cultivo.

El extracto de malta es una de las pocas peptonas que no se usa estrictamente para el contenido de nitrógeno, sino por su alto nivel de carbohidratos y vitaminas.

Esta peptona está clasificada como libre de animales, libre de GMO.

Características físico-químicas

Descripción	Especificación
Pérdidas por secado	< 6%
pH (1.5%) después de autoclavar	4,5-5,5
Color	Beige
Apariencia	Polvo
Cenizas sulfúricas	<5%
Solubilidad (solución al 1,5 %)	Total
Densidad óptica (400nm solución al 2%)	<0,5
Estabilidad después de autoclavar (solución al 1,5%)	Estable
Maltosa	>70%

Aminoácidos

	Total (g/100g)		Total (g/100g)		Total (g/100g)
Ácido aspártico	0,9	Metionina	0,2	Glicina	0,4
Treonina	0,4	Isoleucine	0,5	Alanina	0,4
Serina	0,4	Leucina	0,6	Fenilalanina	0,7
Ácido glutámico	0,16	Tirosina	0,3	Histidina	0,6
Cisteina	/	Arginina	0,5	Lisina	0,6
Valine	0,6	Prolina	0,6	Triptófano	/

Test microbiológico

Descripción	Especificación
Recuento total de aerobios	< 5.000 CFU/g
Recuento de hongos y levaduras	<100 CFU/g
Coliformes	<10 CFU

DOMINIQUE DUTSCHER SAS

Almacenamiento

Temp. Min.:10 ºC
Temp. Max.:35 ºC

DOMINIQUE DUTSCHER SAS