Peptona de Carne

Cat. 1600

Ingredientes (Peptonas)

Información práctica

Aplicaciones	Categorias
Fuente de nitrógeno	Uso general

Industria: Fermentación / Ingredientes para medios de cultivo

Principios y usos

La Peptona de Carne es un digerido enzimático de tejido animal. Las peptonas de carne son proteínas de origen animal que se han hidrolizado o degradado en aminoácidos y péptidos para proporcionar nitrógeno a los microorganismos. Las peptonas de carne pueden adaptarse a las necesidades nutritivas específicas de los microorganismos mediante el control de la calidad y el origen de la proteína, la calidad y la fuente de la enzima utilizada para digerir la proteína y el método utilizado para la hidrólisis, la concentración y el secado de la peptona. Puede incorporarse en una variedad de formulaciones de medios de cultivo líquidos y sólidos para el cultivo de microorganismos fastidiosos y no fastidiosos.

Características físico-químicas

Descripción	Especificación	Análisis Típico
Nitrógeno amínico (AN)	>3,4%	4,21%
Nitrógeno total (TN)	>10,0%	12,3%
Pérdidas por secado	<6%	2.70%
Ratio AN/TN	N/A	30%
Cenizas	<15%	9,2%
pH (solución 2%)	6,5-7,5	6,9

Perfil elemental

Descripción	Valor
Calcio	0,072%
Magnesio	0,029%
Potasio	2,70%
Sodio	2,50%

Aminoácidos

	Total (g/100g)		Total (g/100g)		Total (g/100g)
Arginina	4,08	Isoleucina	2,63	Prolina	6,29
Ácido aspártico	5,61	Lisina	4,30	Treonina	2,46
Cistina	0,37	Metionina	0,85	Tirosine	1,11
Ácido glutámico	11,62	Serina	2,95	Valina	3,50
Glicina	8,37	Leucina	4,60	Triptófano	0,59
Histidina	1,31	Fenilalanina	2,61	Alanina	5,62

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