Leche Peptonizada

Cat. 1628

Ingredients

Información práctica

Aplicaciones	Categorias
Fuente de nitrógeno	Uso general

Industria: Fermentación / Ingredientes para medios de cultivo

Principios y usos

La Leche Peptonizada es un extracto pancreático de leche libre de grasa que se utiliza principalmente en medios de cultivo para el aislamiento y crecimiento de lactobacilos y estreptococos en productos lácteos.

Características físico-químicas

Descripción	Especificación	Análisis Típico
Ratio AN/TN	N/A	32,4%
Nitrógeno amínico (AN)	>1,9%	2,4%
Nitrógeno total (TN)	>6,0%	7,41%
Pérdidas por secado	<6%	4,3%
Cenizas	<10%	8,4%
pH (solución 2%)	6,5-7,5	6,7

Aminoácidos

	Total (g/100g)		Total (g/100g)		Total (g/100g)
Alanina	1,56	Serina	2,73	Prolina	4,81
Ácido aspártico	3,86	Treonina	2,18	Leucina	4,25
Cystine	0,28	Triptófano	0,52	Tirosina	1,20
Ácido glutámico	10,01	Histidina	1,29	Valina	2,98
Glicina	1,07	Isoleucina	2,43	Arginina	1,71
Metionina	1,02	Fenilalanina	2,18	Lisina	3,35

Propiedades de apoyo al crecimiento

Descripción	Valor
Agar peptona	Good/Bueno

Test microbiológico

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

DOMINIQUE DUTSCHER SAS

Almacenamiento

Temp. Min.:2 ºC
Temp. Max.:25 ºC

DOMINIQUE DUTSCHER SAS