Peptona de Carne Porcina

Cat. 1624

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 Porcina es un hidrolizado enzimático del tejido animal porcino. Puede sustituirse por la Peptona de Carne (bovina) en formulaciones de medios de cultivo.

Características físico-químicas

Descripción	Especificación	Análisis Típico
Nitrógeno total (TN)	>10,0%	11,81%
Pérdidas por secado	<6%	3,5%
Cenizas	<15%	9,2%
pH (solución 2%)	6,5-7,5	7,25

Perfil elemental

Descripción	Valor
Calcio	0,020%
Sodio	4,09%
Magnesio	0,012%
Potasio	2,11%

Aminoácidos

	Total (g/100g)		Total (g/100g)		Total (g/100g)
Alanina	3,47	Treonina	6,27	Arginina	3,31
Isoleucina	3,35	Triptófano	0,87	Ácido glutámico	15,04
Leucina	5,80	Tirosina	1,49	Glicina	3,45
Metionina	1,65	Valina	4,21	Lisina	5,40
Prolina	6,25	Ácido aspártico	8,78	Cistina	0,50
Serina	3,80	Histidina	1,72	Fenilalanina	3,15

Propiedades de apoyo al crecimiento

Descripción	Valor
Agar peptona	Good/Bueno

Test microbiológico

Descripción	Especificación

DOMINIQUE DUTSCHER SAS

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

Almacenamiento

Temp. Min.:2 ºC
Temp. Max.:25 ºC

DOMINIQUE DUTSCHER SAS