Extracto de levadura

Cat. 1702

Ingredientes (Extractos)

Información práctica

Aplicaciones	Categorias
Fuente de nitrógeno	Uso general

Industria: Fermentación / Ingredientes para medios de cultivo

Principios y usos

El extracto de levadura es un concentrado de la porción soluble en agua de células de levadura de cepas seleccionadas, especialmente cultivadas en un medio a base de melaza, que se han sido autolizadas.

Es rico en vitaminas, especialmente en complejos B, aminoácidos y otros factores de crecimiento. Se utiliza en muchas formulaciones de medios de cultivo microbiológico como una excelente fuente de crecimiento.

El extracto de levadura se considera un producto no animal y se usa ampliamente para muchas formulaciones no animales de cultivo de células bacterianas, fúngicas, de mamíferos y de insectos.

Características físico-químicas

Descripción	Especificación
Cenizas	<16%
Nitrógeno Amínico (AN)	>4,5%
Nitrógeno Total (TN)	>10%
pH	6,8-7,6
Cloruros (como NaCl)	<0,5%
Materia seca	>94%
Proteinas	>62,5%

Test microbiológico

Descripción	Especificación
Bacterias mesofílicas totales	<5.000 CFU/g
Coliformes totales	<5 CFU/g
Levaduras	<50 CFU/g
Hongos	<50 CFU/g
E. coli	Negative

Almacenamiento

Temp. Min.:2 ºC
Temp. Max.:25 ºC

DOMINIQUE DUTSCHER SAS