Agar Bacteriológico Europeo

Cat. 1800

Agente gelificante para medios de cultivo.

Información práctica

Industria: Ingredientes para medios de cultivo

Principios y usos

El agar bacteriológico es un agente gelificante utilizado en la preparación de medios de cultivo y en otras aplicaciones bacteriológicas. Su principal ventaja es la ausencia de inhibidores que podrían obstaculizar el desarrollo óptimo de microorganismos. Además, el agar bacteriológico también posee otros atributos tales como transparencia, alta histéresis y reproducibilidad muy confiable. El agar bacteriológico de tipo europeo tiene una mayor fuerza de gel y se utiliza en concentraciones de 1,0% a 2,0%. Cada lote producido ha sido probado exhaustivamente para determinar su rendimiento biológico frente a una batería de cultivos bacterianos conocidos para garantizar características de crecimiento adecuadas y ausencia de inhibidores. Además, se realizan otras pruebas para asegurarse de que cada lote cumpla con las especificaciones físicas y químicas establecidas.

Características físico-químicas

Descripción	Especificación
Pérdidas por secado	<=12%
Cenizas	<=5%
Fuerza de gel (Método Nikan a 1,5% a 20ºC)	800-1100 g/cm2
pH (1.5%) antes de autoclavar	6,0-7,5
pH (1.5%) después de autoclavar	6,0-7,5
Punto de fusión (1.5%)	85 - 90 ºC
Turbidez antes de autoclavar (1,5%)	<=8NTU
Tamaño de partícula	>95 % 60 mesh
Punto de gelificación (1.5%)	34 - 38 ºC
Colorimetría antes de autoclavar (450 nm)	<=0,25
Colorimetría después de autoclavar (450 nm)	<=0,30
Turbidez después de autoclavar (1,5%)	<=8NTU

Almacenamiento

Temp. Min.:2 ºC
Temp. Max.:25 ºC

DOMINIQUE DUTSCHER SAS