Agar Industrial

Cat. 1804

Agente gelificante para medios de cultivo.

Información práctica

Industria: Ingredientes para medios de cultivo

Principios y usos

El agar es un hidrocoloide natural extraído de varias especies de algas rojas, principalmente los tipos Gelidium, Gracilaria y Pterocladia. El marcado aumento de la aplicación en el uso de agar dentro de la industria alimentaria (por ejemplo, latas, dulces, pasteles, helados, etc.) se extiende ampliamente debido a sus propiedades como agente dispersante, estabilizante, espesante y gelificante. Se usa ampliamente como reemplazo de la pectina y como gelatina vegetal de origen marino, es el sustituto perfecto de la gelatina animal, con diez veces más poder de gellificación. Otras aplicaciones pueden ser en el uso de técnicas para la micropropagación de plantas.

Características físico-químicas

Descripción	Especificación
Pérdidas por secado	<=8%
Cenizas	<=5%
Fuerza de gel (Método Nikan a 1,5% a 20ºC)	<850 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
Punto de gelificación (1.5%)	34 - 38 ºC
Tamaño de partícula (A.S.T.M) sobre tamiz de 60	>95 %
Colorimetría (Absorbancia 450 nm)	<0,400
Almidón/Gelatina	Ausencia

Almacenamiento

Temp. Min.:2 ºC
Temp. Max.:25 ºC

DOMINIQUE DUTSCHER SAS