Dextrosa

Cat. 1900

Ingredientes (Carbohidratos y Glucósidos)

Información práctica

Aplicaciones	Categorias
Fuente de carbono	Uso general

Industria: Fermentación / Ingredientes para medios de cultivo

Principios y usos

La Dextrosa (D-glucosa) es un monosacárido empleado como fuente de energía para el cultivo de microorganismos y para estudios de fermentación. Su fórmula empírica es C6H12O6.

La dextrosa se incorpora en numerosas formulaciones de medios de cultivo, tales como los empleados en el aislamiento selectivo de Enterobacteriaceae. En medios líquidos, la dextrosa se utiliza generalmente en una concentración del 0,5%, mientras que en medios sólidos va en concentraciones más altas.

Este azúcar se asimila fáclmente y permite un aumento del crecimiento y de la recuperación de los microorganismos.

Los ensayos han sido realizados conforme a los criterios de la Farmacopea Europea y USP.

Características físico-químicas

Descripción	Especificación
Conductividad	<20 microS/cm
Almidón soluble/sulfitos	<15 ppm
Tamaño de partícula (>500 microns)	<0,1 %
Tamaño de partícula (>315 microns)	<2 %
Apariencia	Polvo cristalino blanco o casi blanco
Agua	<1 %
Metales pesados	<5 ppm
Solubilidad	Soluble en agua, parcialmente soluble en etanol (96%)
Aspecto en solución	No más color que en el control
Glucosa	97,5-102,0 %
Maltosa and isomaltosa	<0,4 %
Maltotriosa	<0,2 %
Fructosa	<0,15 %
Impurezas inespecíficas	<0,10 %
Impureza total	<0,5 %

Test microbiológico

Descripción	Especificación
Aerobios totales	<1000 CFU/g
Hongos y levaduras totales	<100 CFU/g
Salmonella	Negative/10g
Escherichia coli	Negative/1g

Almacenamiento

DOMINIQUE DUTSCHER SAS

Temp. Min.:2 ºC
Temp. Max.:25 ºC

DOMINIQUE DUTSCHER SAS