

Gelatina Bacteriológica

USO

Es una proteína parcialmente hidrolizada, obtenida de una hidrólisis alcalina de piel y tejidos conectivos de animales como cerdos.

EXPLICACIÓN

La Gelatina Bacteriológica es utilizada en medios de cultivo como agente solidificante. Levine y Shaw emplearon el medio de gelatina en sus estudios de licuefacción de la gelatina. Garner y Tillet, usaron medios de cultivo preparados con gelatina, para estudiar la actividad fibrinolítica de estreptococos hemolíticos. También puede utilizarse como una fuente de nitrógeno y aminoácidos.

Características Físicoquímicas	Especificaciones
Apariencia del polvo	Polvo grueso granular, cristalino de color amarillo a ámbar
pH (solución al 1%)	4.0 - 6.0
Perdida al secado	0.0 - 12%
Residuo de ignición	0.0 - 1.0%
Cenizas	0.0 - 1.0%
Viscosidad (6.66% - 60°C)	17.0 – 22.0mps

Análisis Microbiológico	
Cuenta total	0-1000 UFC/g
Hongos y levaduras	0 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	0 UFC/g
<i>Salmonella sp.</i>	0 UFC/g
<i>Mesofilos Aerobios</i>	<1000 UFC/g

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

CAT. No	PRESENTACIÓN	ALMACENAMIENTO
9041	Medio deshidratado Frasco con 450 g	2-30°C
9042	Medio deshidratado Frasco con 500 g	2-30°C
9047	Medio deshidratado Cubeta con 5Kg	2-30°C
9047A	Medio deshidratado Cubeta con 10 Kg	2-30°C
9047D	Medio deshidratado Cuñete con 25 Kg	2-30°C
9047B	Medio deshidratado Cuñete con 50 Kg	2-30°C



www.mcd.com.mx

OAXACA

Camino Antiguo a San Jacinto No.159, Huertos y Gran-
jas de Brenamiel,
San Jacinto Amilpas, Oaxaca, C.P. 68285.
Teléfonos: (951) 512 8792

ESTADO DE MÉXICO

Boulevard Centro Industrial No. 1017,
Industrial Puente de Vigas,
Tlalnepantla de Baz, Estado de México, C.P. 54070
Teléfonos: (55) 53-84-20-50/53-84-20-95/53-84-20-70