

Peptona de Caseína Ácida (H)

EXPLICACIÓN

Hidrolizado ácido de caseína. El proceso de hidrólisis destruye glutamina, asparagina, triptófano, cisteína, serina, treonina, lisina, ácido aspártico, prolina, racemiza los aminoácidos y destruye por completo las vitaminas. Esta peptona está libre de vitaminas, se utiliza para la determinación del contenido vitamínico mediante métodos microbiológicos. Tiene una buena solubilidad y claridad. Es una materia prima utilizada en Agar Mueller Hinton y Caldo Mueller Hinton.

Características Físicoquímicas	Especificaciones	Análisis Típico
Nitrógeno amínico (NA)	Mínimo 4 %	4.95%
Nitrógeno total (NT)	Máximo 7.5 %	7.95%
Proporción AN/NT	N/A	62.26 %
Perdida de secado	Máximo 6.0 %	3.30%
Cenizas	Máximo 45 %	33.10%
pH (solución al 2%)	6.0-7.5	7.0%


Elementos	
Calcio	0.015 %
Magnesio	0.005 %
Potasio	0.035%
Sodio	12.25%

Propiedades de Soporte de Crecimiento	
Agar Peptona	Satisfactorio

Análisis Microbiológico	
<i>Cuenta estándar en placa</i>	Menos de 5000 UFC/g
<i>Hongos y levaduras</i>	Menos de 100 UFC/g
<i>Coliformes</i>	Negativo
<i>Salmonella sp.</i>	Negativo

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

CAT. No	PRESENTACIÓN	ALMACENAMIENTO
9091	Medio deshidratado Frasco con 450 g	2-30°C
9092	Medio deshidratado Frasco con 500 g	2-30°C
9097	Medio deshidratado Cubeta con 5 Kg	2-30°C
9097A	Medio deshidratado Cubeta con 10 Kg	2-30°C
9097B	Medio deshidratado Cuñete con 25 Kg	2-30°C
9097D	Medio deshidratado Cuñete con 50 Kg	2-30°C



OAXACA

ESTADO DE MÉXICO