

Peptona de Gelatina

USO

La peptona de Gelatina es un digerido pancreático de piel de cerdo. Esta peptona es baja en carbohidratos fermentables y es utilizada en medios de cultivo para el estudio de microorganismos poco exigentes. También es utilizada en estudios de fermentación.

EXPLICACIÓN

Características Físicoquímicas	Especificaciones	Análisis Típico
Nitrógeno Amino (AN)	Mínimo 2.7%	3.50%
Nitrógeno total (NT)	Mínimo 10 %	15.48 %
AN/TN	N/A	22.60
Perdida de secado	Máximo 6.0 %	3.0%
Cenizas	Máximo 15 %	4.20%
pH (solución al 2%)	6.5-7.5	6.9

Elementos	
Calcio	0.018 %
Magnesio	0.01 %
Potasio	1.10%
Sodio	0.97%

Aminoácidos	Total (g/100 g)
Alanina	7.89
Arginina	7.16
Ácido aspártico	6.34
Cistina	0.13
Ácido glutámico	9.58
Glicina	20.60
Histidina	0.89
Isoleucina	1.39
Leucina	2.84
Lisina	3.61
Metionina	0.85
Fenilalanina	1.88
Prolina	11.46
Serina	3.45
Treonina	1.87
Triptófano	0.09
Tirosina	0.71
Valina	2.31

Propiedades de Soporte de Crecimiento

Agar Peptona

Satisfactorio

Análisis Microbiológico

Cuenta estándar en placa

Menos de 5000 UFC/g

Hongos y levaduras

Menos de 100 UFC/g

Coliformes

Negativo

Salmonella sp.

Negativo

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

CAT. No	PRESENTACIÓN	ALMACENAMIENTO
9101	Medio deshidratado Frasco con 450 g	2-30°C
9102	Medio deshidratado Frasco con 500 g	2-30°C
9107	Medio deshidratado Cubeta con 5 Kg	2-30°C
9107A	Medio deshidratado Cubeta con 10 Kg	2-30°C
9107D	Medio deshidratado Cuñete con 25 Kg	2-30°C
9107B	Medio deshidratado Cuñete con 50 Kg	2-30°C

