

Peptona de Fermentación Tipo C (Caldo de Fermentación)

USO

La Peptona de Fermentación Tipo C es una combinación de peptonas, sales y dextrosa. Se emplea en procesos de fermentación donde la claridad y transmitancia no son indispensables.

| Características Físicoquímicas | Especificaciones | Análisis Típico |
|--------------------------------|------------------|-----------------|
| Nitrógeno amínico (NA) | Mínimo 2.5 % | 2.7% |
| Nitrógeno total (NT) | Máximo 9.5 % | 9.8% |
| Proporción AN/NT | N/A | 30.6% |
| Perdida de secado | Máximo 6.0 % | 3.30% |
| Cenizas | Máximo 20.0 % | 18.5% |
| pH (solución al 2%) | 6.5-7.5 | 7.1% |

Propiedades de Soporte de Crecimiento

Agar Peptona

Satisfactorio

Análisis Microbiológico

Cuenta estándar en placa

Menos de 5000 UFC/g

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

| CAT. No | PRESENTACIÓN | ALMACENAMIENTO |
|---------|-------------------------------------|----------------|
| 9481 | Medio deshidratado Frasco con 450 g | 2-30°C |
| 9482 | Medio deshidratado Frasco con 500 g | 2-30°C |
| 9487 | Medio deshidratado Cubeta con 5 Kg | 2-30°C |
| 9497A | Medio deshidratado Cubeta con 10 Kg | 2-30°C |
| 9487B | Medio deshidratado Cuñete con 25 Kg | 2-30°C |
| 9487D | Medio deshidratado Cuñete con 50 Kg | 2-30°C |

