

Peptona de Caseína Tipo VI

EXPLICACIÓN

La peptona de Caseína tipo VI es un digerido pancreático de caseína láctica. Es una fuente altamente soluble de péptidos y aminoácidos. Este producto es ampliamente utilizado como caseína para fermentación, también es recomendado como nutriente en medios de cultivo. La solución al 2% es clara y sin precipitado.

Características Fisicoquímicas	Especificaciones	Análisis Típico
Nitrógeno Amino (AN)	Mínimo 5.3 %	5.5 %
Nitrógeno total (NT)	Mínimo 11.9%	12.10 %
AN/TN	44.5	45.4 %
Perdida de secado	Máximo 6.0 %	3.7 %
Cenizas	Máximo 15 %	7.0 %
pH (solución al 2%)	7.0-7.2	7.1

Elementos	
Calcio	0.027%
Magnesio	0.019%
Potasio	2.1%
Sodio	3.9 %

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
<i>Salmonella Sp.</i>	Negativo

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

CAT. No	PRESENTACIÓN	ALMACENAMIENTO
9571	Medio deshidratado Frasco con 450 g	2-30°C
9572	Medio deshidratado Frasco con 500 g	2-30°C
9577	Medio deshidratado Cubeta con 5 Kg	2-30°C
9577A	Medio deshidratado Cubeta con 10 Kg	2-30°C
9577D	Medio deshidratado Cuñete con 25 Kg	2-30°C
9577B	Medio deshidratado Cuñete con 50 Kg	2-30°C
		