FICHA TÉCNICA

MCD LAB
ESPECIALISTAS EN MEDIOS DE CULTIVO

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 Fisicoquímicas	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
Escherichia coli	0 UFC/g
Salmonella sp.	0 UFC/g
Mesofilos Aerobios	<1000 UFC/g

www.mcd.com.mx

OAXACA (PLANTA)
Camino Antiguo a San Jacinto No.159,
Huertos y Granjas de Brenamiel,
San Jacinto Amilpas, Oaxaca, C.P. 68285.
Teléfono: (951) 512 8792

ESTADO DE MÉXICO (CEDIS)
Luis Donaldo Colosio No. 34,
Barrio Santiaguito.
Tultitlán, Estado de México, C.P. 54900
Teléfonos: (55) 53-84-20-50 / 53-84-20-95

FICHA TÉCNICA

MCD LAB
ESPECIALISTAS EN MEDIOS DE CULTIVO

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

