Peptona de Caseína HALAL

Cat. 1635

La Peptona de Caseína HALAL es un digerido de caseína, libre de enzimas de origen animal.

Información práctica

Aplicaciones	Categorias
Fuente de nitrógeno	Uso general

Industria: Fermentación / Ingredientes para medios de cultivo / Fermentaciones industriales

Principios y usos

La Peptona de Caseína HALAL es un digerido de caseína, libre de enzimas, de origen animal.
Se recomienda su uso en procesos de fermentación así como en la formulación de medios de cultivo donde la claridad no es obligatoria.

Características físico-químicas

Descripción	Especificación	Análisis Típico
Nitrógeno amínico (AN)	>3,70%	3,81%
Nitrógeno total (TN)	>10,00%	12,47%
Pérdidas por secado	<6,00%	2,69%
Cenizas	<15%	8,18%
pH (solución 2%)	6,50-7,50	7,08

Propiedades de apoyo al crecimiento

Descripción	Valor
Escherichia coli ATCC 25922	Good/Bueno
Staphylococcus aureus ATCC 25923	Good/Bueno
Shigella flexneri ATCC 12022	Good/Bueno
Enterococcus faecalis ATCC 29212	Good/Bueno
Pseudomonas aeruginosa ATCC 27853	Good/Bueno
Streptococcus pyogenes ATCC 19615	Good/Bueno
Streptococcus pyogenes ATCC 49117	Good/Bueno
Streptococcus pneuomoniae ATCC 6305	Good/Bueno

Test microbiológico

Descripción	Especificación
Salmonella	Negative
Recuento en placa	<5.000 CFU/g
Hongos y levaduras	<100 CFU/g
Coliformes	Negative

Almacenamiento

Temp. Min.:2 ºC
Temp. Max.:25 ºC