

Extracto de levadura

Cat. 1702

Fuente de vitaminas, del complejo B en particular, aminoácidos y otros factores de crecimiento para el desarrollo de medios de cultivo.

Información práctica

Aplicaciones	Categorías
Fuente de nitrógeno	Uso general

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

Principios y usos

El extracto de levadura es un concentrado de la porción soluble en agua de células de levadura de cepas seleccionadas, especialmente cultivadas en un medio a base de melaza, que se han sido autolizadas.

Es rico en vitaminas, especialmente en complejos B, aminoácidos y otros factores de crecimiento. Se utiliza en muchas formulaciones de medios de cultivo microbiológico como una excelente fuente de crecimiento.

El extracto de levadura se considera un producto no animal y se usa ampliamente para muchas formulaciones no animales de cultivo de células bacterianas, fúngicas, de mamíferos y de insectos.

Características físico-químicas

Descripción	Especificación
Cenizas	<16%
Nitrógeno Amínico (AN)	>4,5%
Nitrógeno Total (TN)	>10%
pH	6,8-7,2
Cloruros (como NaCl)	<0,5%
Materia seca	>94%
Proteínas	>62,5%

Aminoácidos

	Total (g/100g)		Total (g/100g)		Total (g/100g)
Alanina	3,6	Histidina	1,0	Fenilalanina	2,5
Arginina	2,3	Isoleucina	2,8	Prolina	1,7
Ácido Aspártico	5,1	Leucina	3,9	Serina	2,4
Cisteína	1,1	Treonina	2,7	Triptófano	0,1
Ácido Glutámico	9,5	Lisina	4,0	Tirosina	1,0
Glicina	2,4	Metionina	0,3	Valina	3,1

Test microbiológico

Descripción	Especificación
Bacterias mesofílicas totales	<5.000 CFU/g
Coliformes totales	<5 CFU/g
Levaduras	<50 CFU/g
Hongos	<50 CFU/g
E. coli	Negative

Almacenamiento

Temp. Min.:2 °C
Temp. Max.:25 °C