

Extracto de Levadura Grado Biotecnológico

Cat. 1721

Fuente de vitaminas, aminoácidos y otros factores de crecimiento para el desarrollo de medios de cultivo.

Información práctica

Aplicaciones	Categorías
Fuente de nitrógeno	

Industria: Fermentación / Ingredientes para medios de cultivo

Principios y usos

El Extracto de Levadura Grado Biotecnológico se obtiene por autólisis de *Saccharomyces cerevisiae* de cultivo primario.

Es rico en proteínas, péptidos, aminoácidos, nucleótidos, vitaminas, oligoelementos y endotoxinas bajas. Sus nutrientes promueven el crecimiento y metabolismo de microorganismos y células.

El Extracto de Levadura Grado Biotecnológico cumple con los requisitos de la fermentación biológica avanzada, como los productos farmacéuticos de ingeniería genética, los ácidos hialurónicos, las vacunas, etc.

Una característica importante es el alto rendimiento, la rentabilidad y la coherencia entre los diferentes lotes que cumplen los requisitos de la bio-fermentación de alta calidad, los medios de cultivo de laboratorio y las pruebas de microbiología.

Es ampliamente utilizado en la industria de la fermentación a gran escala, tales como los aminoácidos, probióticos, cultivos iniciadores, ácidos orgánicos, antibióticos, enzimas, vitaminas y otros productos de base biológica.

Características físico-químicas

Descripción	Especificación
Cenizas	<15%
Humedad	<6%
Nitrógeno Amínico (AN)	>5%
Nitrógeno Total (TN)	>10%
pH (solución 2%)	6,8-7,2
Arsénico	<0,5 mg/kg
Plomo	<1,0 mg/kg
Cloruros (como NaCl)	<1%

Test microbiológico

Descripción	Especificación
Recuento de aerobios	<5.000 CFU/g
Coliformes	< 0,3 MPN/g
Salmonella	Negative/25g
Staphylococcus aureus	Negative/25g
Shigella	Negative/25g

Almacenamiento

Temp. Min.: 2 °C
Temp. Max.: 25 °C