

# Agar Industrial

Cat. 1804

Agente gelificante para medios de cultivo.

## Información práctica

---

Industria: Ingredientes para medios de cultivo

## Principios y usos

---

El agar es un hidrocoloide natural extraído de varias especies de algas rojas, principalmente los tipos Gelidium, Gracilaria y Pterocladia. El marcado aumento de la aplicación en el uso de agar dentro de la industria alimentaria (por ejemplo, latas, dulces, pasteles, helados, etc.) se extiende ampliamente debido a sus propiedades como agente dispersante, estabilizante, espesante y gelificante. Se usa ampliamente como reemplazo de la pectina y como gelatina vegetal de origen marino, es el sustituto perfecto de la gelatina animal, con diez veces más poder de gelificación. Otras aplicaciones pueden ser en el uso de técnicas para la micropropagación de plantas.

## Características físico-químicas

---

Descripción	Especificación
Cenizas	<=6,5%
Pérdidas por secado	<=20%
Fuerza de gel (Método Nikan a 1,5% a 20°C)	700-1000 g/cm2
Punto de fusión (1.5%)	85-90 °C
Punto de gelificación (1.5%)	34-38 °C
Color	Blanco a marrón claro
Apariencia	Polvo
Arsénico	<=3 ppm
Plomo	<=5 ppm
Mercurio	<=1 ppm
Cadmio	<=1 ppm
Tamaño de partícula (A.S.T.M) sobre tamiz de 60	>95% pasa
pH en gel (1,5%)	6,0-7,5
Turbidez al 1,5% (NTU)	<=35
Materia insoluble	<=1,0%
Almidón/Gelatina	Ausencia
Cenizas insolubles en ácido	<=0,5%
Absorción de agua	<=75 ml
Colorimetría (450 nm)	<=0,3

## Test microbiológico

---

Descripción	Especificación
E. coli	Absent
Levaduras y mohos	<300 CFU/g
Recuento total en placa	<5.000 CFU/g
Salmonella	Absent

## Almacenamiento

---

Temp. Min.:2 °C  
Temp. Max.:25 °C