

Leche desnatada

Cat. 0230

La leche desnatada es una fuente de lactosa y caseína que se puede agregar a diferentes medios para el cultivo y diferenciación de microorganismos en función de la coagulación y la proteólisis de la caseína.

Información práctica

Aplicaciones	Categorías
Detección	Microorganismos proteolíticos
Detección	Fermentadores de lactosa

Industria: Clínica / Alimentación / Productos lácteos / Ingredientes para medios de cultivo / Producción

Regulaciones: ISO 6611

Principios y usos

La Leche Desnatada se utiliza para preparar medios de cultivo microbiológicos como el Agar Leche Desnatada para detectar microorganismos proteolíticos en los alimentos, incluidos los productos lácteos. Cuando el polvo se prepara en una solución al 10% es equivalente a la leche desnatada fresca que es una fuente de lactosa y caseína y otros nutrientes necesarios para el crecimiento de lactobacilos. Las especies clostridiales pueden diferenciarse según su capacidad para degradar enzimáticamente proteínas a peptonas o coagular la leche.

También se puede usar para preparar Litmus Milk, un medio de prueba diferencial para determinar la fermentación de la lactosa y para detectar enzimas proteolíticas que hidrolizan la caseína (proteína de la leche) y causan coagulación (formación de coágulos).

Preparación:

Suspender 100 g de polvo en 1 L de agua destilada. Mezclar bien y disolver con calor y agitación frecuente. Puede esterilizarse en autoclave durante 5 minutos a 121 °C. Se debe tener cuidado de no sobrecalentar durante la esterilización, de lo contrario se producirá la caramelización.

Características físico-químicas

Descripción	Especificación
Humedad	<10%

Test microbiológico

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

Almacenamiento

Temp. Min.:2 °C
Temp. Max.:25 °C