

Peptona de Caseína

Cat. 1602

Digerido pancreático fuente de amonioácidos y péptidos de bajo peso molecular.

Información práctica

Aplicaciones	Categorías
Fuente de nitrógeno	Uso general

Industria: Fermentación / Ingredientes para medios de cultivo / Producción

Principios y usos

La Peptona de Caseína es un digerido pancreático de caseína, el cual produce una mezcla equilibrada de aminoácidos, incluidos aminoácidos esenciales, en una relación óptima, y péptidos de bajo peso molecular. En muchos casos, esto produce un hidrolizado más nutritivo, especialmente para aquellos organismos que prefieren péptidos a aminoácidos. Se puede usar en la producción de toxinas, vacunas, enzimas, en aplicaciones de fermentación y medios de cultivo microbiológicos, especialmente en medios que contienen sangre.

Características físico-químicas

Descripción	Especificación	Análisis Típico
Nitrógeno amínico (AN)	>3,9%	4,20%
Nitrógeno total (TN)	>10,0%	13,13%
Pérdidas por secado	<6%	3,30%
Ratio AN/TN	N/A	32%
Cenizas	<15%	6%
pH (solución 2%)	6,5-7,5	6,8

Perfil elemental

Descripción	Valor
Calcio	0,019%
Magnesio	0,0079%
Potasio	1,30%
Sodio	2,10%

Aminoácidos

	Total (g/100g)		Total (g/100g)		Total (g/100g)
Alanina	2,91	Histidina	2,38	Fenilalanina	4,11
Arginina	3,30	Isoleucina	4,45	Prolina	8,65
Ácido aspártico	6,99	Lisina	6,60	Treonina	3,91
Cistina	0,44	Metionina	2,32	Triptófano	0,95
Ácido glutámico	18,74	Serina	5,08	Tirosina	1,86
Glicina	1,86	Leucina	7,62	Valina	5,51

Propiedades de apoyo al crecimiento

Descripción	Valor
Agar peptona	Good/Bueno

Test microbiológico

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

Almacenamiento

Temp. Min.:2 °C
Temp. Max.:25 °C