# Maltosa Certificada

Cat. 1904

Ingredientes (Carbohidratos y Glucósidos)

## Información práctica

| Aplicaciones | Categorias |
|---|---|
| Fuente de carbono | Uso general |

Industria: Fermentación / Ingredientes para medios de cultivo / Producción

## Principios y usos

La maltosa es disacárido formado por dos moléculas de glucosa unidas entre sí a través de los carbonos 1 y 4, con una fórmula molecular de $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$.

La maltosa certificada es un carbohidrato puro preparado especialmente para su uso en medios de cultivo bacteriano, principalmente para el aislamiento de levaduras y mohos.

Los disacáridos son dulces, solubles en agua y cristalinos. La apariencia es de pequeños cristales blancos, con un peso molecular de 360,32.

Se ofrece con un grado de pureza muy alto y libre de todos los demás azúcares y almidones, proteínas, alcoholes y metales pesados.

## Características físico-químicas

| Descripción | Especificación |
|---|---|
| Pérdidas en el secado | <7% |
| Tamaño de partícula | No mas de 1,7 mm |
| pH | 4,0-5,5 |
| Ensayo HPLC | >92% |
| Apariencia de la solución | Conforme |
| Metales pesados (como Asénico) | <0,0002% |
| Residuos tras ignición | <0,05% |
| Metales pesados (como Pb) | <0,0005% |

## Test microbiológico

| Descripción | Especificación |
|---|---|
| Recuento total | <300 CFU/g |
| Coliformes totales | <0 CFU/g |

## Almacenamiento

Temp. Min.:2 ºC
Temp. Max.:25 ºC