

Extracto de levadura nº2

Cat. 1736

Fuente de vitaminas, del complejo B en particular, aminoácidos y otros factores de crecimiento para el desarrollo de medios de cultivo.

Información práctica

Aplicaciones	Categorías
Fuente de nitrógeno	Uso general

Industria: Fermentación / Ingredientes para medios de cultivo / Fermentaciones industriales

Principios y usos

El extracto de levadura es un concentrado de la porción soluble en agua de células de levadura de cepas seleccionadas, especialmente cultivadas en un medio a base de melaza, que se han sido autolizadas.

Es rico en vitaminas, especialmente en complejos B, aminoácidos y otros factores de crecimiento. Se utiliza en muchas formulaciones de medios de cultivo microbiológico como una excelente fuente de crecimiento.

El extracto de levadura se considera un producto no animal y se usa ampliamente para muchas formulaciones no animales de cultivo de células bacterianas, fúngicas, de mamíferos y de insectos.

Características físico-químicas

Descripción	Especificación
Cenizas	<16%
Nitrógeno Amínico (AN)	>4,5%
Nitrógeno Total (TN)	>10%
pH	6,8-7,2
Cloruros (como NaCl)	<0,5%
Materia seca	>94%

Test microbiológico

Descripción	Especificación
Bacterias mesofílicas totales	<5.000 CFU/g
Coliformes totales	<5 CFU/g
Salmonella /25g	Negative

Almacenamiento

Temp. Min.: 2 °C
Temp. Max.: 25 °C