

GELATIN PEPTONE

Peptone ottenuto per idrolisi enzimatica della gelatina

DESCRIZIONE

Gelatin Peptone Bios è un idrolizzato pancreatico di gelatina, con un basso contenuto di cistina e triptofano e privo di carboidrati. Trova impiego nei terreni di coltura per microrganismi non particolarmente esigenti sotto il profilo delle richieste nutrizionali.

La materia prima è di origine suina e non rientra nei materiali a rischio di trasmissione della BSE e come tale non è regolamentata da EP capitolo 5.2.8

ANALISI TIPICA

Proteine>88 %
Azoto aminico (AA) 2.0 - 3,3 %
Azoto totale (AT) >16 %
Generi< 6,5 %
Sodio cloruro< 4 %
pH (sol. 6 %)6,6 - 7,5
Umidità6 %

Performances microbiologiche

nei terreni di coltura..... in conformità alle specifiche

CONFEZIONE

4115182 **Gelatin Peptone** **500 g**