

Пептон желатиновый

Gelatin Peptone

Кат. № 1606

Фасовка 500 г.

Хранить при температуре 2-25°C

Для роста нетребовательных микроорганизмов, для изучения ферментации

ОПИСАНИЕ

Желатиновый пептон является панкреатическим гидролизатом свиной кожи и представляет собой сбалансированную смесь аминокислот и низкомолекулярных пептидов.

В культуральных средах используются, преимущественно, для нетребовательных микроорганизмов; не является источником ферментируемых углеводов. Используется также в ферментативных исследованиях.

ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	Спецификация	Среднее значение
Амино-азот (AN)	Минимум 2,7%	3,50%
Общий азот (TN)	Минимум 10%	15,48%
Потери при высушивании	Максимум 6%	3%
Отношение AN/TN	N/A	22,60%
Зольность	Максимум 15%	4,20%
pH [2% раствор]	6,5–7,5	6,9

СОДЕРЖАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ

	Среднее содержание
Кальций	0,018%
Магний	0,01%
Калий	1,10%
Натрий	0,97%

АМИНОКИСЛОТЫ

	Всего (г/100 г)		Всего (г/100 г)		Всего (г/100 г)
Аргинин	7,16	Аланин	7,89	Изолейцин	1,39
Аспарагиновая кислота	6,34	Лейцин	2,84	Лизин	3,61
Цистин	0,13	Фенилаланин	1,88	Пролин	11,46
Глутаминовая кислота	9,58	Серин	3,45	Треонин	1,87
Гистидин	0,89	Валин	2,31	Триптофан	0,09

Метионин	0,85	Глицин	20,60	Тирозин	0,71
----------	------	--------	-------	---------	------

СВОЙСТВА, ПОДДЕРЖИВАЮЩИЕ РОСТ

Агар пептонный	Хороший
----------------	---------

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕСТ

Аэробный мезофильный счет	< 5000 КОЕ/г
Дрожжи и плесневые грибы	< 100 КОЕ/г
Колиформы	Отсутствует
Сальмонеллы	Отсутствует