

Декстроза

Dextrose (D-Glucose)

Кат. № 1900

Фасовка 500 г.

Хранить при температуре 2-25°C

Компоненты (Углеводы и гликозиды)

ОПИСАНИЕ

Декстроза (D-глюкоза) – это моносахарид, который широко используется в качестве источника энергии при культивировании микроорганизмов, а также в ферментационных исследованиях. Эмпирическая формула C₆H₁₂O₆.

Декстроза включается в рецептуру многих сред, например, применяемых в селективном выделении *энтеробактерий*. В жидкой среде обычно применяется в концентрации 0,5%, в то время как в твердой может использоваться в более высоких концентрациях.

Этот сахар легко усваивается и позволяет увеличить рост и воспроизведение микроорганизмов.

Анализы были выполнены в соответствии с критериями Европейской Фармакопеи и USP.

ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цвет	Белый
Проводимость	<20 мкСм / см
Растворимый осадок / сульфиты	<15 ч./млн.
Размер частиц (>500 микрон)	<0,1%
Размер частиц (>315 микрон)	<2%
Внешний вид	Белый или почти белый кристаллический порошок
Вода	<1%
Примеси тяжелых металлов	<5 ч./млн.
Растворимость	Свободно растворим в воде, мало растворим в этаноле (96%)
Внешний вид раствора	Нет цвета
Глюкоза	97,5-102,0%
Мальтоза + изомальтоза	<0,4%
Мальтотриоза	<0,2%
Фруктоза	<0,15%
Неуказанные примеси	<0,10%
Всего примесей	<0,5%

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕСТ

Аэробный мезофильный счет	< 1000 КОЕ/г
<i>Дрожжи и плесневые грибы</i>	< 100 КОЕ/г
<i>Колиформы</i>	Отсутствует / 10 г
<i>Сальмонеллы</i>	Отсутствует / 1г