

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

El Hidrolizado de Lactoalbumina es obtenido por medio de la digestión pancreática de lactoalbumina y la proteína del suero de la leche.

APLICACIONES POTENCIALES:

Debido a su alto contenido de aminoácidos esenciales es utilizada en formulaciones microbiológicas y en medios de cultivo de tejidos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Polvo fino de color crema - amarillo, sin partículas extrañas.

| Características Químicas | Especificaciones | Análisis Típico |
|--------------------------|------------------|-----------------|
| Nitrógeno Amínico (NA) | Mínimo 4,80% | 5.30% |
| Nitrógeno Total (NT) | Mínimo 10,00% | 12.40% |
| Relación NA/NT | N/A | 42.70 |
| Pérdida en el secado | Máximo 6,00% | 4.40% |
| Cenizas | Máximo 15,00% | 6.30% |
| pH (solución al 2%) | 6,50 – 7,50 | 6.80 |

| Características Microbiológicas | Especificaciones | Minerales | Análisis Típico |
|---------------------------------|---------------------|-----------|-----------------|
| Cuenta Estándar | Menos de 5000 CFU/g | Calcio | 0.078% |
| Hongos y Levaduras | Menos de 100 CFU/g | Magnesio | 0.027% |
| Coliformes | Negativo | Potasio | 0.83% |
| Salmonella | Negativo | Sodio | 2.10% |

Propiedades de crecimiento: satisfactorio (de acuerdo a controles internos)

| Bacteria | ATCC |
|---------------------------------|-------|
| <i>Escherichia coli</i> | 25922 |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | 25923 |
| <i>Shigella flexneri</i> | 12022 |
| <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | 27853 |
| <i>Enterococcus faecalis</i> | 29212 |
| <i>Streptococcus pyogenes</i> | 19615 |
| <i>Streptococcus pyogenes</i> | 49117 |
| <i>Streptococcus pneumoniae</i> | 6305 |

EMBALAJE

El producto es empaquetado en bolsas de polietileno en cuñetes de cartón reforzado.
 25 kg | 50 kg

ALMACENAJE

Mantener en su envase original cerrado, en un lugar seco y fresco. Producto higroscópico.

REANÁLISIS

5 años después de su fecha de elaboración.

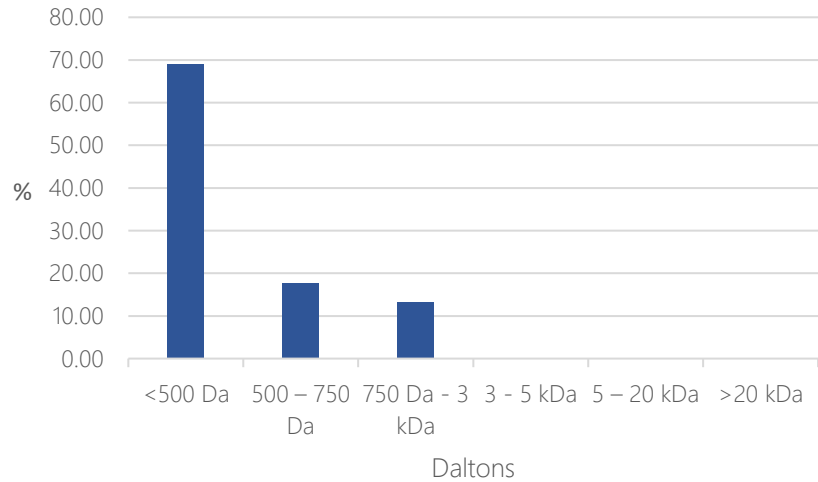
CERTIFICACIONES

ISO 9001
 SADER-SENASICA

Distribución de Peso Molecular %

| | |
|----------------------------|--------|
| <500 Da | 69.00 |
| 500 – 750 Da | 17.80 |
| 750 Da - 3 kDa | 13.20 |
| 3 - 5 kDa | 0.00 |
| 5 – 20 kDa | 0.00 |
| >20 kDa | 0.00 |
| Peso Molecular Promedio Da | 291.00 |

DISTRIBUCIÓN DE PESO MOLECULAR



Aminoácidos g/100g

| | |
|-----------------|-------|
| Ácido Glutámico | 17.12 |
| Ácido Aspártico | 7.59 |
| Prolina | 7.37 |
| Lisina | 6.68 |
| Leucina | 6.52 |
| Valina | 5.07 |
| Serina | 4.72 |
| Treonina | 4.58 |
| Isoleucina | 4.30 |
| Alanina | 3.20 |
| Fenilalanina | 3.08 |
| Histidina | 2.02 |
| Glicina | 1.83 |
| Metionina | 1.60 |
| Arginina | 1.36 |
| Triptófano | 1.17 |
| Tirosina | 0.97 |
| Cistina | 0.76 |

Perfil de Aminoácidos

