

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

El Agar Bacteriológico es un producto mucilaginoso extraído de Algas Marinas del género Gelidium.

APLICACIONES POTENCIALES:

Es usado como agente gelificante en medios de cultivo preparados, así como en crecimiento bacteriano y propagación de tejidos vegetales in vitro.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Polvo ligeramente granular, homogéneo, de color amarillo claro y libre de partículas extrañas visibles.

| Características Químicas | Especificaciones |
|-------------------------------|------------------|
| Punto de gelificación | 33 - 38 °C |
| pH | 5,50 - 7,50 |
| Perdida en el secado (105 °C) | Máximo 11,00% |
| Cenizas | Máximo 6,50% |

| Características Microbiológicas | Especificaciones |
|---------------------------------|------------------|
| Cuenta Estándar (35°C) | 1000 CFU/g |

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

4 años después de su fecha de elaboración.

CERTIFICACIONES

ISO 9001
 SADER-SENASICA