

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