

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La peptona de trigo es un hidrolizado de proteína vegetal derivado de la proteína de gluten de trigo. Las enzimas utilizadas para la digestión no son de origen animal.

APLICACIONES POTENCIALES:

Esta peptona es adecuada tanto para caldo microbiano como para medios de cultivo sólidos. Útil en aplicaciones donde no se requiere alta claridad.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Polvo fino de color café ligeramente verdoso, y sin partículas extrañas.

| Características Químicas | Especificaciones | Análisis Típico |
|--------------------------|------------------|-----------------|
| Nitrógeno Amínico (NA) | Mínimo 1,00% | 1.78% |
| Nitrógeno Total (NT) | Mínimo 10,00% | 12.33% |
| Relación NA/NT | N/A | 14.44 |
| Pérdida en el secado | Máximo 6,00% | 2.58% |
| Cenizas | Máximo 15,00% | 14.80% |
| pH (solución al 2%) | 6,50 – 7,50 | 6.73 |

| Características Microbiológicas | Especificaciones |
|---------------------------------|---------------------|
| Cuenta Estándar | Menos de 5000 CFU/g |
| Hongos y Levaduras | Menos de 100 CFU/g |
| Coliformes | Negativo |
| Salmonella | Negativo |

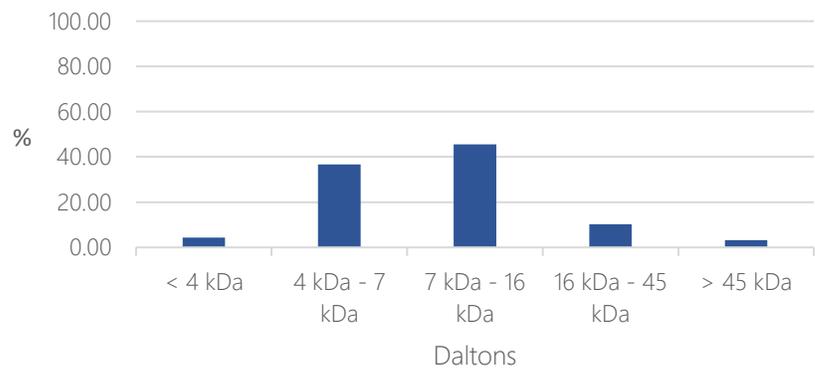
| Propiedades de crecimiento: satisfactorio (de acuerdo a controles internos) | |
|---|-------|
| Bacteria | ATCC |
| <i>Escherichia coli</i> | 25922 |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | 25923 |
| <i>Shigella flexneri</i> | 12022 |
| <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | 27853 |
| <i>Enterococcus faecalis</i> | 29212 |
| <i>Streptococcus pyogenes</i> | 19615 |
| <i>Streptococcus pyogenes</i> | 49117 |
| <i>Streptococcus pneumoniae</i> | 6305 |

| EMBALAJE | ALMACENAJE | REANÁLISIS | CERTIFICACIONES |
|--|---|--|----------------------------|
| El producto es empaquetado en bolsas de polietileno en cuñetes de cartón reforzado. 25 kg 50 kg | Mantener en su envase original cerrado, en un lugar seco y fresco. Producto higroscópico. | 5 años después de su fecha de elaboración. | ISO 9001 SADER-SENASICA |

Distribución de Peso Molecular %

| | |
|-------------------------------|-------|
| < 4 kDa | 4.35 |
| 4 kDa - 7 kDa | 36.73 |
| 7 kDa - 16 kDa | 45.50 |
| 16 kDa - 45 kDa | 10.19 |
| > 45 kDa | 3.24 |
| Promedio de Peso Molecular Da | 7 kDa |

DISTRIBUCIÓN DE PESO MOLECULAR



Aminoácidos g/100g

| | |
|-----------------|-------|
| Ácido glutámico | 30.0 |
| Prolina | 13.3 |
| Leucina | 5.53 |
| Fenilalanina | 4.48 |
| Serina | 3.85 |
| Glicina | 3.27 |
| Valina | 3.26 |
| Isoleucina | 2.81 |
| Ácido aspártico | 2.52 |
| Arginina | 2.43 |
| Tirosina | 2.26 |
| Alanina | 2.08 |
| Treonina | 2.08 |
| Histidina | 1.52 |
| Lisina | 1.20 |
| Cistina | 1.00 |
| Metionina | 0.806 |
| Triptófano | 0.62 |

Perfil de Aminoácidos

