

## EXTRACTO DE CARNE

El Extracto de Carne es preparado a partir de materiales bajos en grasa y libre de tendones como músculo esquelético y médula ósea de la columna espinal de bovino. El Extracto de Carne preparado en polvo es altamente nutritivo y es utilizado en la preparación de medios de cultivo microbiológicos. Es recomendado en la preparación de medios utilizados para el análisis de agua, leche y otros materiales.

Características Químicas	Especificación	Análisis típico
Nitrógeno Amino (AN)	Mínimo 3.9%	4.10%
Nitrógeno Total (TN)	Mínimo 10%	12.48%
AN/TN	N/A	32.90%
Pérdida al secado	Máximo 6%	2.5%
Cenizas	Máximo 16%	9.4%
ph( solución al 2%)	6.5-7.5	6.8

Elementos	
Calcio	0.011%
Magnesio	0.019%
Potasio	2.6%
Sodio	1.6%

Aminoácidos	Total (g/100g)
Alanina	3.28
Arginina	3.22
Ácido aspártico	6.60
Cistina	0.35
Ácido Glutámico	15.86
Glicina	2.29
Histidina	2.08
Isoleucina	3.91
Leucina	6.50
Lisina	5.98
Metionina	1.63
Fenilalanina	3.58
Prolina	6.91
Serina	4.37
Treonina	3.65
Triptofano	0.97
Tirosina	1.68
Valina	4.85

Soporte de crecimiento	
Agar Peptona	Satisfactorio

Análisis microbiológico	
Cuenta estándar	Menos de 5000 col/mL
Hongos y Levaduras	Menos de 100 col/mL
Coliformes	Negativo
Salmonella	Negativo

