

PEPTONA DE CARNE PORCINO



La Peptona de Carne porcina es un digerido enzimático de tejido animal porcino. Puede ser utilizada como sustituto de la peptona de carne bovina en la formulación de medios de cultivo microbiológicos.

Características Químicas	Especificación	Análisis típico
Nitrógeno Amino (AN)	Mínimo 3.4%	3.70%
Nitrógeno Total (TN)	Mínimo 10,0%	13.08%
AN/TN	N/A	28.30%
Pérdida al secado	Máximo 6,0%	2.7%
Cenizas	Máximo 15,0%	9.5%
ph(solución al 2%)	6.5-7.5	6.9

Elementos	
Calcio	0.023%
Magnesio	0.020%
Potasio	1.7%
Sodio	2.7%

Aminoácidos	Total (g/100g)
Alanina	5.38
Arginina	4.55
Ácido aspártico	8.56
Cistina	0.29
Ácido Glutámico	12.38
Glicina	9.85
Histidina	1.24
Isoleucina	2.45
Leucina	4.32
Lisina	4.37
Metionina	1.19
Fenilalanina	2.48
Prolina	7.37
Serina	3.26
Treonina	2.58
Triptofano	0.52
Tirosina	1.22
Valina	3.30

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

