

PEPTONA DE GELATINA

La peptona de Gelatina es un digerido pancreático de piel de porcino . Esta peptona es baja en carbohidratos fermentables y es utilizada en medios de cultivo para el estudio de microorganismos poco exigentes. También es utilizada en estudios de fermentación.

Características Químicas	Especificación	Análisis típico
Nitrógeno Amino (AN)	Mínimo 2.7%	3.50%
Nitrógeno Total (TN)	Mínimo 10%	15.48%
AN/TN	N/A	22.60%
Pérdida al secado	Máximo 6%	3.00%
Cenizas	Máximo 15%	4.20%
ph(solución al 2%)	6.5-7.5	6.9

Elementos	
Calcio	0.02%
Magnesio	0.01%
Potasio	1.10%
Sodio	0.97%

Aminoácidos	Total (g/100g)
Alanina	7.89
Arginina	7.16
Ácido aspártico	6.34
Cistina	0.13
Ácido Glutámico	9.58
Glicina	20.6
Histidina	0.89
Isoleucina	1.39
Leucina	2.84
Lisina	3.61
Metionina	0.85
Fenilalanina	1.88
Prolina	11.46
Serina	3.45
Treonina	1.87
Triptofano	0.09
Tirosina	0.71
Valina	2.31

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

