

Extracto de Carne

Cat. 1700

Extracto de tejido bovino utilizado como ingrediente para medios de cultivo.

Información práctica

Industria: Fermentación / Ingredientes para medios de cultivo / Producción

Principios y usos

El Extracto de Carne se prepara a partir de músculo esquelético bovino muy bajo en grasa y médula ósea, que está libre de columna vertebral sin tendones. El Extracto de Carne es altamente nutritivo y se utiliza en la preparación de medios de cultivo microbiológicos. Se recomienda su uso en medios de cultivo para el examen bacteriológico de agua, leche y otros materiales.

Características físico-químicas

Descripción	Especificación	Análisis Típico
Nitrógeno total (TN)	>10,0%	12,5%
Pérdidas por secado	<6%	2,5%
Cenizas	<15%	9,4%
pH (solución 2%)	6,5-7,5	6,8

Perfil elemental

Descripción	Valor
Magnesio	0,019%
Calcio	0,011%
Potasio	2,6%
Sodio	1,6%

Aminoácidos

Total (g/100g)		Total (g/100g)		Total (g/100g)	
Alanina	3,28	Serina	4,37	Cistina	0,35
Ácido glutámico	15,86	Treonina	3,56	Glicina	2,29
Histidina	2,08	Triptófano	0,97	Metionina	1,63
Isoleucina	3,91	Tirosina	1,68	Fenilalanina	3,58
Leucina	6,50	Arginina	3,22	Prolina	6,91
Lisina	5,98	Ácido aspártico	6,60	Valine	4,85

Propiedades de apoyo al crecimiento

Descripción	Valor
Agar peptona	Good/Bueno

Test microbiológico

Descripción	Especificación
Hongos y levaduras	<100 CFU/g

Coliformes
Salmonella
Recuento en placa

Negative
Negative
<5.000 CFU/g

Almacenamiento

Temp. Min.:2 °C
Temp. Max.:25 °C