



EXTRATO DE MALTE BACTERIOLÓGICO

CULTIVO DE BOLORES E LEVEDURAS

USO

O extrato de malte destina-se principalmente ao cultivo de bolores e leveduras. Promove a esporulação de fungos como *Aspergillus* e *Penicillium*. Devido ao seu alto teor de carboidratos, o extrato de malte não deve ser submetido a aquecimento excessivo, o que levaria ao escurecimento do meio de cultura.

PRINCÍPIOS

O extrato bacteriológico de malte é obtido por purificações sucessivas de modo a livrá-lo de qualquer atividade enzimática residual. É rico em carboidratos (maltose, glicose, frutose, sacarose, trissacarídeos, dextrinas) e vitaminas (tiamina, biotina, riboflavina, ácido nicotínico, ácido fólico, inositol). Estes compostos permitem obter o rápido desenvolvimento de bolores e leveduras.

COMPOSIÇÃO TÍPICA

Características físicas:

- Aparência, cor pó amarelo
- Solubilidade em água a 1,5% total
- pH da solução aquosa 1,5% $5,0 \pm 0,5$
- Estabilidade após autoclavagem por 15 minutos a 121°C estável

Características químicas:

- Maltose 80,0%
- Dextrinas 10,0%
- Substâncias proteicas 5,0%
- Substâncias minerais 1,5%
- Pesquisa de glicerol negativo
- Perda ao secar menos de 6,0%

Aminoácidos totais (em g por 100 g de produto):

- Ácido aspártico 0,9
- Treonina 0,4
- Serina 0,4
- Ácido glutâmico 1,6
- Prolina 0,6
- Glicina 0,4
- Alanina 0,4
- Valina 0,6
- Cisteína não dosado
- Metionina 0,2
- Isoleucina 0,5
- Leucina 0,6
- Tirosina 0,3



| | |
|----------------------|-----|
| - Fenilalanina | 0,7 |
| - Lisina | 0,6 |
| - Histidina | 0,6 |
| - Arginina | 0,5 |

CONTROLE BACTERIOLÓGICO

- Microbiota aeróbia mesófila total menos de 5000 UFC/g
- Esporos resistentes ao calor em 1 grama.....ausência

APRESENTAÇÃO / CONSERVAÇÃO

| | |
|-----------------------|---------|
| Frasco de 500 g | A1101HA |
| Balde de 5 kg | A1101GC |

Armazenar entre 2 e 30°C, até a data de vencimento indicada no rótulo

OUTRAS INFORMAÇÕES

As declarações feitas nos rótulos predominam sobre as fórmulas ou instruções descritas neste documento e estão sujeitos a alterações a qualquer momento sem aviso prévio.

Código do documento: EXTRAIT MALT_FR_V8.

Data de criação: 01-2003

Data de revisão: 09-2015

Motivo da revisão: Revisão geral.