



## EXTRATO DE LEVEDURA

### FATOR DE ENRIQUECIMENTO DE MEIOS DE CULTURA

#### USO

O extrato de levedura é considerado o principal fator de enriquecimento dos meios de cultura. Auxilia no crescimento de uma ampla variedade de microrganismos, incluindo bolores e leveduras.

Devido ao seu teor de carboidratos, não deve ser utilizado em meios destinados ao estudo da fermentação doce.

#### PRINCÍPIOS

A digestão enzimática controlada dos constituintes celulares da levedura (*Saccharomyces cerevisiae*) por suas próprias enzimas (autólise) leva a um extrato rico em aminoácidos e oligopeptídeos, vitaminas (especialmente grupo B), fatores de crescimento, carboidratos, bases purinas e pirimídicas de ácidos nucleico.

#### COMPOSIÇÃO TÍPICA

##### **Características físicas:**

- Aparência, cor do pó ..... amarelo
- Solubilidade em água a 5% ..... total
- pH da solução aquosa a 5% .....  $7,0 \pm 0,5$
- Estabilidade em pH 7,0 após autoclavagem por 15 minutos a 121°C.....estável

##### **Características químicas:**

- Nitrogênio total ..... 10 a 12%
- Nitrogênio amino  $\alpha$  ..... 4,5 a 6,5%
- Indol.....ausência
- Nitritos .....ausência
- Cloretos (expressos como NaCl) ..... menos de 0,5%
- Cálcio ..... 0,1%
- Cinza sulfúrica ..... Menor que 17,0%
- Perda ao secar ..... Menos de 6,0%

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

- Ácido aspártico ..... 6,5
- Treonina ..... 2,6
- Serina ..... 2,4
- Ácido glutâmico ..... 11,5
- Prolina ..... 2,3
- Glicina ..... 3,0
- Alanina ..... 4,8
- Valina ..... 4,1
- Cisteína ..... não dosado
- Metionina ..... 0,9
- Isoleucina ..... 3,1



- Leucina .....	4,2
- Tirosina .....	1,1
- Fenilalanina .....	2,6
- Lisina .....	4,6
- Histidina .....	1,4
- Arginina .....	3,2
- Triptofano .....	0,9

**Vitaminas (em mg por 100 g de produto):**

- Tiamina .....	1
- Riboflavina .....	12,5
- Piridoxina .....	2,4
- Ácido nicotínico .....	60,0
- Ácido pantatênico .....	10,5
- Ácido fólico .....	0,6
- Colina .....	150,0
- Biotina .....	0,4

**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 .....	A1202HA
- Balde de 5 kg .....	A1202GC

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 AUTOLYTIQUE LEVURE\_FR\_V6.

Data de criação: 01-2003

Data de revisão: 11-2015

Motivo da revisão: Revisão geral.