



EXTRATO DE CARNE BACTERIOLÓGICA

SUPLEMENTO NUTRITIVO PARA MICROBIOLOGIA

USO

Em associação com peptonas de diferentes origens, o extrato de carne constitui um excelente suplemento nutricional destinado ao desenvolvimento de diversos meios de cultura. Geralmente é incorporado em concentrações que variam de 0,2 a 1,0%.

DESCRIÇÃO

O extrato de carne é preparado a partir de tecidos de animais selecionados que lhe conferem um excelente valor nutritivo.

ANÁLISE DO TIPO

Características físicas:

- Aparência, cor pó castanho claro
- 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 $12,0 \pm 1,0\%$
- Nitrogênio amino α $4,0 \pm 1,0\%$
- Creatinina $2,5\%$
- Indole..... ausência
- Nitratos..... ausência
- Nitritos..... ausência
- Cloretos (expressos como NaCl) $1,5 \pm 0,5\%$
- Cálcio..... $0,1\%$
- Ferro $0,007\%$
- Cinza sulfúrica..... menor que $17,0\%$
- Perda ao secar menor que $6,0\%$

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

- Ácido aspártico..... 8,2
- Treonina..... 3,0
- Serine..... 2,9
- Ácido glutâmico..... 9,5
- Proline..... 4,1
- Wisteria..... 7,2
- Alanina..... 5,3
- Valine..... 4,9
- Cistina..... não dosado
- Metionina..... 0,7
- Isoleucina..... 3,0
- Leucina 6,0
- Tirosina 1,2
- Fenilalanina..... 3,7



- Lisina.....	6,5
- Histidina.....	1,9
- Arginina.....	3,7
- Triptofano.....	0,4

CONTROLE BACTERIOLÓGICO

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

APRESENTAÇÃO

Frasco de 500 g A1710HA
Armazenar entre 2 e 30°C, até a data de vencimento indicada no rótulo.

OUTRAS INFORMAÇÕES

As declarações feitas nas etiquetas têm precedência sobre as fórmulas ou instruções descritas neste documento e estão sujeitos a alterações a qualquer momento sem aviso prévio.

Código do documento: BACTERIOLOGICAL MEAT EXTRACT_FR_V6

Data de criação: 01-2003

Data de revisão: 09-2015

Motivo da revisão: Revisão geral.