



## PEPTONA DE CASEÍNA (DIGESTÃO PANCREÁTICA)

CULTURA DE BACTÉRIAS, BOLORES E LEVEDURAS

### USO

Peptona de caseína pancreática é adequado para a preparação de meios de cultura para testes bacteriológicos de rotina. Associado às peptonas de carne e devido à sua nutrição e ao seu pH adequado, é utilizado principalmente em meios destinados ao crescimento de bolores e leveduras. Este composto, também é utilizado para a cultura de bactérias ácido lática e para o desenvolvimento de microrganismos formadores de esporos aeróbicos, como *Bacillus*.

### PRINCÍPIOS

A peptona de caseína é obtida por digestão pancreática de caseína de alta qualidade. Devido à pureza relativamente constante da matéria-prima utilizada, esta peptona proporciona resultados eficiente e consistente.

O método de preparação foi especialmente estudado de modo a reduzir o teor de cinzas ao mínimo e aumentar proporcionalmente o nível de proteína de modo a promover o desenvolvimento de diversos microrganismos.

### COMPOSIÇÃO TÍPICA

#### **Características físicas:**

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

#### **Características químicas:**

- Reação do biureto.....positivo
- Nitrogênio total ..... menos de 13,8%
- Nitrogênio amino α .....  $5,7 \pm 1,0\%$
- Indol ..... ausência
- Nitritos ..... ausência
- Cloretos (expressos como NaCl) ..... inferior 1,8%
- Cálcio ..... 0,2%
- Cinza sulfúrica ..... menos de 7,0%
- Perda ao secar ..... menos de 6,0%

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

- Ácido aspártico.....6,4
- Treonina .....3,4
- Serina.....4,2
- Ácido glutâmico.....17,4
- Prolina.....8,4
- Glicina .....1,9
- Alanina .....2,6
- Valina.....5,1
- Cisteína .....não dosado



- Metionina .....	2,4
- Isoleucina .....	4,3
- Leucina .....	7,2
- Tirosina .....	2,0
- Fenilalanina .....	4,1
- Lisina .....	6,5
- Histidina .....	2,7
- Arginina .....	3,1
- Triptofano.....	1,2

#### **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 ..... A1402HA
- Tambor de 5 kg ..... A1402GC

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: PEPTONE PANCREATIQUE CASEINE\_FR\_V7.

Data de criação: 01-2003

Data de revisão: 09-2015

Motivo da revisão: Revisão geral.