



PEPTONA PAPAÍNICA DE SOJA

PEPTONA - CULTURA DE VÁRIOS MICRORGANISMOS

USO

Devido à sua composição equilibrada de aminoácidos essenciais, carboidratos e vitaminas, a peptona papaínica de soja permite o cultivo rápido e abundante de diversos microrganismos, incluindo bolores e leveduras. Muitas vezes é combinado com triptona para o cultivo de microrganismos fastidiosos.

PRINCÍPIOS

A Digestão Papaica da Farinha de Soja é obtida pela ação da papaína sobre o farelo de soja sem gordura. Possui alto teor de carboidratos e, por isso, não é adequado para o estudo da fermentação de açúcares.

COMPOSIÇÃO TÍPICA

Caracteres físicos:

- Aparência, cor pó bege
- 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

Caracteres químicos:

- Reação do biureto positivo
- Nitrogênio total..... $0 \pm 0,7\%$
- Nitrogênio amino α $2,5 \pm 0,7\%$
- Indol ausência
- Nitritos..... ausência
- Cloretos (expressos como NaCl) menos de 2%
- Cálcio 0,5%
- Cinza sulfúrica menos de 17,0%
- Perda ao secar mais baixo em 6,0%

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

- Ácido aspártico..... 7,2
- Treonina 2,5
- Serina..... 3,4
- Ácido glutâmico..... 13,2
- Prolina 4,2
- Glicina 2,9
- Alanina 2,9
- Valina 4,6
- Cisteína não dosado
- Metionina 0,8
- Isoleucina 3,0
- Leucina 5,2
- Tirosina..... 1,3



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

Caracteres microbiológicos:

- Produção de indol.....	negativo
- Produção de sulfeto de hidrogênio.....	positivo
- Produção de acetilmetilcarbinol	positivo
- Pesquisa de açúcares fermentáveis	positivo

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	A1601HA
-------------------------	---------

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 DE SOJA_FR_V8.

Data de criação: 01-2003

Data de revisão: 09-2015

Motivo da revisão: Revisão geral.