



PEPTONA DE CARNE

PEPTONA- CULTIVO DE VÁRIOS MICRORGANISMOS

USO

A Peptona de Carne é utilizada para o cultivo de bolores e leveduras, *Enterobacteriaceae*, estafilococos e diversos outros microrganismos. Após a incorporação em ágar sangue, promove culturas de estreptococos e pneumococos, bem como a obtenção de hemólise característica. Por ser rico em compostos de enxofre, é utilizado para a detecção de microrganismos que produzem sulfeto de hidrogênio.

PRINCÍPIOS

Obtido pela digestão péptica de carnes vermelhas selecionadas, a digestão péptica de carne é caracterizada por uma predominância de polipeptídios de alto peso molecular.

COMPOSIÇÃO TÍPICA

Caracteres físicos:

- Aparência, cor pó bege 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

Caracteres químicos:

- Reação do biureto..... positivo
- Nitrogênio total $12,5 \pm 1,5\%$
- Nitrogênio amino α $4,0 \pm 1,0\%$
- Indole ausência
- Nitritos ausência
- Cloretos (expressos como NaCl) menos de 5%
- Cálcio 0,05%
- Cinza sulfúrica menos de 15,0%
- Perda ao secar menos de 5,0%

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

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



- Fenilalanina	2,5
- Lisina	4,8
- Histidina	2,9
- Arginina	3,5
- Triptofano	0,8

Caracteres microbiológicos:

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

CONTROLE BACTERIOLÓGICO

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

APRESENTAÇÃO / CONSERVAÇÃO

- Frasco de 500 g A1708HA
- Tambor de 5 kg A1708GC

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 PEPSIQUE DE VIANDE_FR_V9.

Data de criação: 01-2003

Data de revisão: 10-2015

Motivo da revisão: Revisão geral.