

Kyselý kaseinový pepton (H)

Hydrolyzát kyseliny kaseinové používaný jako složka kultivačních médií.

Praktické informace

Aplikace	Kategorie
Zdroj dusíku	Obecné použití

Odvětví aplikace: Fermentace / Složky kultivačních médií / Výrobní proces

Principy a použití

Kyselý kaseinový pepton je kyselý hydrolyzát kaseinu. Činidlem při úplné nebo úplné kyselé hydrolyze je obvykle kyselina chlorovodíková (6-8 N). Kyselá hydrolyza je agresivní reakce, při níž se štěpí všechny peptidové vazby. Výsledkem kyselé hydrolyzy je obvykle úplná hydrolyza bílkovin na aminokyseliny. Proces ničí glutamin, asparaginy, tryptofan, cystein, serin, threonin, lysin, kyselinu asparagovou, prolin, racemizuje aminokyseliny a zcela ničí vitaminy.

Protože tento pepton neobsahuje žádné vitaminy, používá se pro stanovení obsahu vitaminů mikrobiologickými metodami. Po rozpuštění má dobrou rozpustnost a čírost

Fyzikálně-chemické vlastnosti

Popis	Specifikace	Typická analýza
Dusík vázaný v aminokyselinách (AN)	>4%	4,95%
Celkový dusík (TN)	>7,5%	7,95%
Ztráta při sušení	<6%	3,3%
Poměr AN/TN	N/A	62,26%
Ash	<45%	33,1%
pH (2% roztok)	6,0-7,5	7,0

Podpurné vlastnosti pro pěstování

Popis	Hodnota
Peptonový agar	Dobry

Mikrobiologický test

Popis	Specifikace
Standardní počet destiček	<5 000 CFU/g
Kvasinky a plísňe	<100 CFU/g
Koliformní bakterie	Negativní
Salmonella	Negativní

Skladování

Teplota Min.: 2 °C
Teplota Max.: 25 °C