

Hydrolyzát laktalbuminu

LC1626

Směs peptidů, aminokyselin a sacharidů používaná pro přípravu kultivačních médií.

Praktické informace

Aplikace	Kategorie
Zdroj dusíku	Obecné použití

Odvětví aplikace: Fermentace / Složky kultivačních médií / Výrobní proces

Principy a použití

Hydrolyzát laktalbuminu je enzymaticky hydrolyzovaná bílkovinná část mléčné syrovátky. Jedná se o směs peptidů, aminokyselin a jednoduchých i složitých sacharidů. Používá se k přípravě bakteriálních, hmyzích a savčích buněčných kultur.

Fyzikálně-chemické vlastnosti

Popis	Specifikace	Typická analýza
Poměr AN/TN	N/A	42,7%
Dusík vázaný v aminokyselinách (AN)	>4,8%	5,3%
Celkový dusík (TN)	>10,0%	12,4%
Ztráta při sušení	<6%	2,5%
Ash	<15%	9,4%
pH (2% roztok)	6,5-7,5	6,8

Profil prvku

Popis	Hodnota
Vápník	0,078%
Hořčík	0,027%
Draslík	0,83%
Sodík	2,1%

Aminokyseliny

	Celkem (g/100g)		Celkem (g/100g)		Celkem (g/100g)
Kyselina asparagová	7,59	Leucin	6,52	Serin	4,72
Cystin	0,76	Alanin	3,20	Threonine	4,58
Kyselina glutamová	17,12	Arginin	1,36	Tryptofan	1,17
Glycin	1,83	Methionin	1,60	Tyrosin	0,97
Histidin	2,02	Fenylalanin	3,08	Valine	5,07
Izoleucin	4,30	Proline	7,37	Lysin	6,68

Podpůrné vlastnosti pro pěstování

Popis	Hodnota
Peptonový agar	Dobry

Mikrobiologický test

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

Skladování

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