

# Пептон мясной

## Meat Peptone

**Кат. № 1600**

Фасовка 500 г.

Хранить при температуре 2-25°C

Компонент (пептон)

### ОПИСАНИЕ

Мясной пептон получают в результате ферментативного гидролиза животной ткани. Он представляет собой смесь аминокислот и пептидов и является источником азота для микроорганизмов. Меняя метод гидролиза, качество и тип ферментируемого белка и самого фермента можно варьировать питательные свойства получаемого продукта в зависимости от потребностей микроорганизмов. Мясной пептон входит в состав большого количества жидких и твердых питательных сред для выращивания широкого спектра микроорганизмов.

### ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	Спецификация	Среднее значение
Амино-азот (AN)	Минимум 3,4%	4,21%
Общий азот (TN)	Минимум 10%	12,3%
Потери при высушивании	Максимум 6%	2,7%
Отношение AN/TN	N/A	30,0%
Зольность	Максимум 15%	9,2%
pH [2% раствор]	6,5–7,5	6,9

### СОДЕРЖАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ

	Среднее содержание
Кальций	0,072%
Магний	0,029%
Калий	2,7%
Натрий	2,5%

### АМИНОКИСЛОТЫ

	Всего (г/100 г)		Всего (г/100 г)		Всего (г/100 г)
Аргинин	4,08	Изолейцин	2,63	Пролин	6,29
Аспарагиновая кислота	5,61	Лизин	4,30	Треонин	2,46
Цистин	0,37	Метионин	0,85	Тирозин	1,11
Глутаминовая кислота	11,62	Серин	2,95	Валин	3,50
Глицин	8,37	Лейцин	4,50	Триптофан	0,59
Гистидин	1,31	Фенилаланин	2,61	Аланин	5,62

**СВОЙСТВА, ПОДДЕРЖИВАЮЩИЕ РОСТ**

Агар пептонный	Хороший
----------------	---------

**МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕСТ**

Аэробный мезофильный счет	< 5000 КОЕ/г
Дрожжи и плесневые грибы	< 100 КОЕ/г
Колиформы	Отсутствует
Сальмонеллы	Отсутствует