

## Полипептон

Polypeptone

**Кат. № 1610** Фасовка 500 г.

Хранить при температуре 2-25°C

### Для первичного выделения микроорганизмов

#### ОПИСАНИЕ

Представляет собой смесь казеинового и мясного пептонов. Содержит аминокислоты и небольшие полипептиды, образующиеся в результате пептического переваривания животных тканей. Используется в культуральных средах для первичного выделения микроорганизмов как наилучший источник питательных веществ (азота, витаминов, аминокислот). Способствует лучшему росту некоторых микроорганизмов по сравнению с отдельными пептонами, входящими в его состав.

#### ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	Спецификация	Среднее значение
Амино-азот (AN)	Минимум 3,7%	4,10%
Общий азот (TN)	Минимум 10%	13,12%
Потери при высушивании	Максимум 6%	3,40%
Отношение AN/TN	N/A	31,3%
Зольность	Максимум 15%	8,80%
рН [2% раствор]	6,5–7,5	6,8

#### СОДЕРЖАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ

	Среднее содержание
Кальций	0,03%
Магний	0,014%
Калий	1,60%
Натрий	2,12%

#### **АМИНОКИСЛОТЫ**

	Всего (г/100 г)		Всего (г/100 г)		Всего (г/100 г)
Аланин	4,05	Метионин	1,81	Аргинин	3,76
Аспарагиновая кислота	8,83	Фенилаланин	3,34	Глицин	5,70
Цистин	0,43	Пролин	8,21	Изолейцин	3,44
Глутаминовая кислота	15,9	Серин	4,33	Лейцин	5,99
Гистидин	1,81	Тирозин	1,42	Треонин	3,31
Лизин	5,50	Валин	4,37	Триптофан	0,80



## СВОЙСТВА, ПОДДЕРЖИВАЮЩИЕ РОСТ

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

# микробиологический тест

Аэробный мезофильный счет	< 5000 KOE/Γ		
Дрожжи и плесневые грибы	< 100 KOE/Γ		
Колиформы	Отсутствует		
Сальмонеллы	Отсутствует		