

Желатин бактериологический

Bacteriological Gelatin

Кат. № 1704

Фасовка 500 г.

Хранить при температуре 2-25°C

Питательный агент и отвердитель для культуральных сред

ПРАКТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Обнаружение – положительная желатиназа

Область применения: ингредиенты для культуральных сред / процесс производства

ОПИСАНИЕ

Желатин бактериологический используется для приготовления микробиологических культуральных сред (обычно включают в среду в количестве 3-5%). Помимо обеспечения питательными веществами для роста микроорганизмов, используется для исследования наличия протеолитических микроорганизмов, о чем свидетельствует разжижение желатина, особенно при бактериологическом анализе воды. Также он помогает питательным средам затвердевать.

ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	Спецификация
Зольность	< 2%
Потери при высушивании	< 15%
Внешний вид	желтоватый порошок
pH	3,8–7,6
Перекисное число	<0,01%
Диоксид серы	<0,02%
Тяжелые металлы (Pb)	<0,005%