

HOJA TÉCNICA

AGAR BACTERIOLÓGICO

DESCRIPCIÓN

El agar-agar es un hidrocólido obtenido a partir de algas marinas de la clase *Rhodophyceae* a través de un proceso de extracción que deriva en un polvo homogéneo y seco. El agar-agar es utilizado como agente gelificante en los medios de cultivo microbiológicos. Caracterizado por la ausencia de agentes inhibidores, este polisacárido se presenta con una forma estable e inerte, pudiendo brindar soporte a los medios de cultivo para la microbiología.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

RESULTADOS CARÁCTERÍSTICOS

Tamaño de partícula	98% pasa por un poro de 250 µm
Humedad	< 10 %.
Cenizas	< 5 %.
pH (solución 1.5%)	0.3 máx.
Punto de ebullición (solución 1.5%)	80-90 °C
Punto de gelificación	32-38 °C.
Fuerza del Gel (Nikkan 20°Csol.1.5%)	> 750g/cm ² .
Color (420nm)	< 0.300

CONTROL HIGIÉNICO

MICROORGANISMOS	CRECIMIENTO
Recuento total	<5000 UFC/g
Coliformes / <i>E.coli</i>	Ausencia
Esporas termófilas y mesófilas.	Ausencia