

# HOJA TÉCNICA

## PEPTONA ÁCIDA DE CASEÍNA

### DESCRIPCIÓN

Hidrolizado clorhídrico de caseína bovina donde, mediante un procedimiento de hidrólisis no específica sobre todas las uniones peptídicas, se reduce sustancialmente la proteína y se obtienen péptidos de cadena corta y aminoácidos.

Esta peptona ácida presenta alta disponibilidad de aminoácidos libres, excepto triptófano (es destruido totalmente) y cistina, treonina y serina (los cuales son destruidos parcialmente). Además, durante el proceso de hidrólisis se destruyen las vitaminas.

Su uso incluye la elaboración de medios de cultivo (Mueller Hinton Agar y Mueller Hinton Caldo), medios para análisis de vitaminas, ácido fólico, ácido pantoténico, riboflavina, tiamina, niacina y B12.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

#### ESPECIFICACIONES

Humedad	Máximo 5%
Cenizas	Máximo 41%
pH (Solución al 6%)	6.5 – 7.3
Nitrógeno Total (NT)	Mínimo 8%
Nitrógeno Amínico (NA)	Mínimo 4.3%

### CONTROL HIGIÉNICO

#### MICROORGANISMOS

#### CRECIMIENTO

Bacterias aerobias	< 5000 UFC/g
Enterobacterias	< 10 UFC/g
E. coli	Negativo
Termofilos	< 1000 UFC/g