Creative Enzymes®

Soja-Pepton

Cat. No. CEFX-071

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Soja-Pepton ist ein hellgelbes Trockenpulver, das aus hochwertigen Sojabohnen durch Entfettung, Enzymolyse, Feinfiltration, Konzentration und Sprühtrocknung unter Verwendung von Molekulargewichts-Kontrolltechnologie gewonnen wird. Neben stickstoffhaltigen Komponenten ist es auch reich an Kohlenhydraten und Vitaminen und eignet sich für das Wachstum einer sehr breiten Palette von Bakterien, einschließlich Pilzen.
Anwendungen	Als Hauptrohstoff für mikrobiologische Kulturmedien wird es weitreichend im Bereich der Mikrobiologie und Pharmazie eingesetzt. Pflanzenpepton, insbesondere Sojapepton, wird speziell für die Kultivierung von Streptokokken, Pneumokokken, Borrelia burgdorferi und anderen verwendet, da es reich an Nährstoffen ist, und es kann auch als Fermentationsrohstoff für die industrialisierte Produktion genutzt werden.

Produktinformation

Herkunft	Soja