Creative Enzymes®

Trypticase-Pepton, Prüfqualität

Cat. No. CEGZ-6435

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Ein tryptischer Caseinverdau, hergestellt durch enzymatische Verdauung, Neutralisation, Filtration, Konzentrierung und Trocknung, sodass ein helles Pulver entsteht, das reich an einem breiten Spektrum an Aminosäuren ist, einschließlich eines relativ hohen Tryptophangehalts.
Anwendungen	Nährstoffquelle für komplexe mikrobielle Nährmedien, die in biopharmazeutischen und Fermentationsprozessen eingesetzt werden, einschließlich der Kultivierung, Isolierung und Identifizierung von Stämmen.

Produktinformation

Herkunft	Milchbasiertes Kasein
Aussehen	Pulver; blassgelb bis braun; keine Verklumpung; charakteristischer Geruch; frei von sichtbaren Fremdpartikeln.
Form	Pulver
pH-Stabilität	2%ige wässrige Lösung: 5,0–8,0
Zusammensetzung	Trypsinverdau von Casein, der Peptide und Aminosäuren mit einem relativ hohen Tryptophangehalt enthält.
Qualität	Biochemische Qualität: Gesamtstickstoff (Trockenbasis) ≥ 12,0 %; Aminostickstoff (Trockenbasis) ≥ 2,5 %; Asche (Trockenbasis) ≤ 10,0 %; Feuchte ≤ 6,0 %; Transparenz (2%ige Lösung): leicht trüb Versuchsqualität: Gesamtstickstoff (Trockenbasis) ≥ 12,0 %; Aminostickstoff (Trockenbasis) ≥ 3,0 %; Asche (Trockenbasis) ≤ 10,0 %; Feuchte ≤ 6,0 %; Transparenz (2%ige Lösung): klar
Verwendung	Als Bestandteil eines Kulturmediums verwenden; vollständig lösen und vor der Anwendung sterilisieren.

Verwendung und Verpackung

Verpackung	250 g/Flasche; 1 kg; 30 kg