



Especificación

Agente solidificante para Medios de cultivo.

Descripción

El agar-agar es el coloide hidrófilo y seco obtenido a partir un grupo de algas conocidas como Agarófitos que corresponden a distintos géneros y especies de la Clase *Rodofíceas*. Esta constituido por dos polisacáridos, la agarosa y la agaropectina, en proporciones variables en función de la zona geográfica de origen.

El Agar Bacteriológico Scharlau es un agente solidificante preparado por mezcla de una cuidadosa selección de agar-agar procedentes de distintas zonas geográficas. Su utilización como gelificante de medios de cultivo está especialmente recomendada para la preparación de medios de alta transparencia y claridad.

Las características más importantes de este producto son:

Datos físicos

Punto de fusión.....	88 ± 3 °C
Punto de gelificación.....	35 ± 3 °C
Dureza del gel (<i>Nikan</i>).....	700 ± 50 g/cm ²
Tiempo de disolución (a 100°C).....	1,00 min
Turbidez.....	< 9 NTU

Datos químicos

pH de la solución al 1,5% a 25°C.....	6,3 - 6,6
Tamaño de las partículas.....	< 0,3 mm
Pérdida por desecación.....	< 11,00 % (p/p)
Residuo por ignición.....	< 3,50 % (p/p)
Cenizas insolubles al ácido.....	< 0,03 % (p/p)

Nota: Los datos ofrecidos son valores promedio y varían, aunque no sensiblemente, de un lote a otro de producción.

Limites microbiologicos

Carga Microbiana

Recuento aeróbico de microorganismos totales.....	< 1000 UFC/g
Microorganismos termófilos termo resistentes.....	< 1 UFC/10 g
Microorganismos mesófilos termo resistentes.....	< 1 UFC/10 g
Coliformes.....	< 10 UFC/g
Mohos y levaduras.....	< 500 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	ausente en 10 g
<i>Escherichia coli</i>	ausente en 10 g
<i>Salmonella spp.</i>	ausente en 25 g

Tabla de Características fisicoquímicas

Ver tabla de características técnicas en el manual versión inglesa "Scharlau Microbiology" edición 11.

Almacenamiento

Solo para uso de laboratorio. Mantener bien cerrado, al resguardo de la luz, en lugar fresco (entre 4°C y 30°C, con humedad relativa menor del 60%).