

TECHNISCHES DATENBLATT

Artikel Nr. : 8745

MALZEXTRAKT

SPEZIFIKATION

Komponente für Kulturmedien

BESCHREIBUNG

Malzextrakt wird hauptsächlich in Nährmedien für Pilze verwendet, sowohl zur Anreicherung als auch als Nährgrundlage. Dies liegt an dessen Fähigkeit, als Ersatz für Pepton zu wirken. Die Gewinnung erfolgt durch Extraktion der löslichen Fraktion der gemälzten Gerste, gefolgt von einem Trocknungsprozess bei niedriger Temperatur, um einen nur minimalen Einfluss auf die Stickstoffzusammensetzung und den hohen Zuckergehalt, insbesondere Maltose, zu gewährleisten.

Alle Rohstoffe sind pflanzlichen Ursprungs und stammen aus gentechnikfreien Pflanzen. Dieses Produkt entspricht der europäischen Verordnung CE 1829/2003 und CE 1830/2003 bezüglich GVO.

Malzextrakt hat keine diastatische Aktivität und ist sehr hygroskopisch.

PHYSIKALISCH-CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen des Pulvers:..... creme
Trocknungsverlust (%) ≤ 6,00
Asche (%)..... ≤ 4,50
pH (Lösung 3 %)..... 4,8-5,8
Maltose (%)..... ≥ 60,0
Chlorid (NaCl) (%)..... max. 1,0

MIKROBIOLOGISCHE GRENZEN

Aerobe Gesamtkeimzahl < 10000 KBE/g
Schimmelpilze und Hefen < 20 KBE/g
Escherichia coli abwesend in 10 g
Salmonella spp...... abwesend in 25 g

LAGERUNG

Dicht verschlossen, lichtgeschützt, an einem trockenen Ort (4-30 °C) aufbewahren.

