

Principe

Ingrédient du milieu de culture

Description

L'extrait de viande a longtemps été utilisé comme composant de base de milieu de culture et substituait initialement les infusions de viande de part sa facilité d'utilisation. Etant un extrait raffiné et clarifié avec une composition bien définie il permet une meilleure reproductibilité de résultat lorsqu'il est utilisé avec d'autres ingrédients raffinés. L'extrait de viande est obtenu à partir de tendon et de masse maigre d'animaux (mouton et porc) pré-digéré via des enzymes. Sa production implique l'élimination des sucres fermentables. La version complètement dessiquée (séchée) est plus facile à utiliser et demande une plus petite quantité pour obtenir les mêmes résultats. L'extrait de viande est une solution claire, légèrement colorée avec un pH presque neutre. Sa concentration utilisée en milieux de culture varie entre 0,3 et 0,5%. Parmi les matériaux bruts utilisés pour sa préparation, les constituants bovins appartiennent à la catégorie IB selon les recommandations « EMEA/410/01 Rev.3 ». Le tissu bovin provient d'un troupeau Néozélandais certifié sans Encéphalopathie Spongiforme Bovine ni fièvre aphteuse après contrôle de l'autorité vétérinaire.

Le produit ne contient pas et ne provient pas de matière à risque défini selon la Commission Européenne 97/534/EC. Il s'applique également au Monographe Général 1483 « Produit à risque de transmettre des Agents Animaux d'Encéphalopathies Spongiforme » de la Pharmacopée Européenne.

Les autres constituants sont d'origine porcine. Le processus de fabrication inclue une ébullition à 100°C pendant 5 minutes minimum et un chauffage instantané à 170°C en atomisation.

Note : Ces paramètres peuvent être changés et spécifiés sur le Certificat d'Analyse pour chaque lot.

Caractéristiques physico-chimique

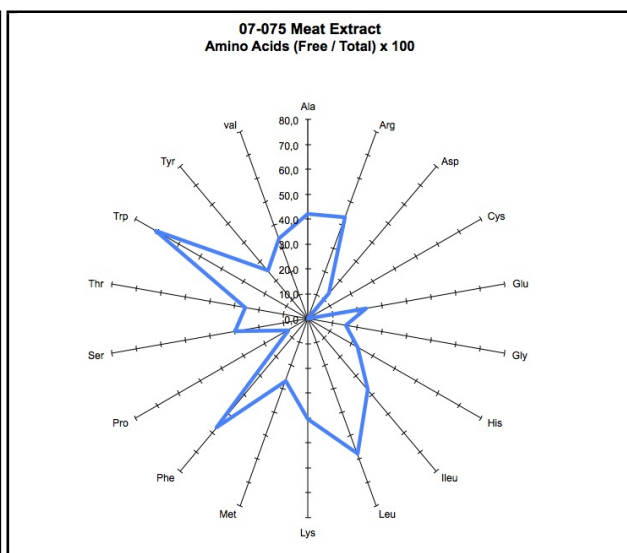
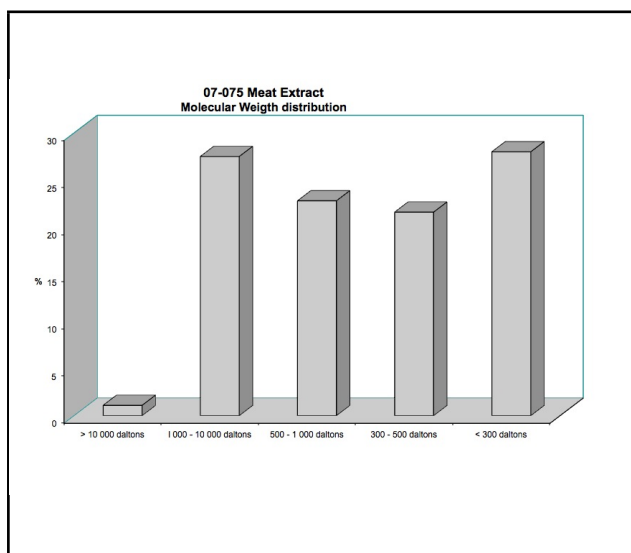
Apparence de la poudre.....	Jaune à beige
Solubilité dans l'eau à 5%.....	Totale
Stabilité après autoclavage.....	Non précipitée
Perte au séchage (%Humidité).....	≤ 6,00
pH (solution à 2%)	6,0 – 7,0
Total d'Amino TN (% w/w).....	11,5,0 – 12,5
Amino Nitrogène AN (% w/w).....	3,5 – 4,5
AN/TN x100.....	28-39
Chlorure (NaCl)(%).....	≤ 7,0
Résidu d'allumage (%).....	≤18.0

Limites microbiologiques

Total microbien aérobie.....	< 10000 CFU/g
Coliformes.....	< 10 CFU/g
Moisissures et levures.....	< 20 CFU/g
Staphylococcus aureus.....	absent dans 10 g
Escherichia coli.....	absent dans 10 g
Salmonella spp.....	absent dans 25 g

Acides aminés (Total g/100 g)

Alanine.....	4.00	Isoleucine.....	3.00	Valine.....	3.90
Arginine.....	3.80	Proline.....	4.50	Lysine.....	5.30
Aspartic acid.....	6.20	Serine.....	3.10	Methionine.....	2.00
Cystine.....	0.70	Threonine.....	3.20	Histidine.....	1.70
Glutamic acid.....	12.4	Tryptophan.....	0.70	Leucine.....	4.80
Glycine.....	3.70	Tyrosine.....	1.70	Phenylalanine.....	2.90



Stockage

Usage en laboratoire uniquement. À conserver fermé, éloigné d'une lumière vive, dans un espace frais et sec (+4°C à 30°C)