Sinonimia

Agar-Agar

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 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.

Características físico-químicas

Las características más importantes de este producto son:

Datos físicos

Aspecto	polvo fino, flujo libre
Color	Beig claro-Beig
Punto de fusión (1,5)	83-89 ºC
Punto de gelificación (1,5%)	32-39 ºC
Dureza del gel (*Nikan*)	700 ± 50 g/cm^2
Tiempo de disolución (a 100ºC)	1,00 min
Turbidez	< 7 NTU

Datos químicos

pH de la solución al 1,5% a 25ºC	5,7 - 7,0
Tamaño de las partículas	< 0,45 mm
Pérdida por desecación	< 8,00 % (p/p)
Residuo por ignición	< 6,50 % (p/p)
Cenizas insolubles al ácido	< 0,03 % (p/p)
Calcio	300-2500 ppm
Magnesio	50-1000 ppm

Limites microbiologicos

Recuento aeróbico de microorganismos totales	< 1000 UFC/g
Microorganismos termófilos termo resistentes	< 500 UFC/g
Microorganismos mesófilos termo resistentes	< 20 UFC/g
Coliformes	< 10 UFC/g
Mohos y levaduras	< 500 UFC/g
Staphylococcus aureus	ausente en 10 g
Escherichia coli	ausente en 10 g
Salmonella spp	ausente en 25 g

Almacenamiento

Solo para uso de laboratorio. Mantener bien cerrado, al resguardo de la luz, en lugar fresco y seco (entre 4ºC y 30 ºC).