

酵母エキス・ペースト（BRグレード）

Cat. No. CEGZ-6437

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 新鮮なビール酵母またはパン酵母を自己消化（オートリシス）または酵素加水分解により処理し、その後、分離および精製工程を経て得られる濃縮酵母エキスであり、アミノ酸、ペプチド、ヌクレオチド等の水溶性栄養成分を供給する。

用途 バイオ医薬品、アミノ酸、ビタミン、有機酸、酵素製剤、プロバイオティクス製造プロセス、バイオ農薬および微生物製剤向けの工業発酵。

製品情報

由来 新鮮なビール酵母または製パン酵母

外形 ペースト状。黄褐色～暗褐色。酵母エキス特有の臭気を有し、異臭は認められない。

形態 貼り付けてください。

組成 酵母由来のアミノ酸、ペプチド、ヌクレオチドおよび水溶性菌因子成分。

品質 工業用グレード：全窒素（乾燥基準） $\geq 6.5\%$ ；アミノ態窒素（乾燥基準） $\geq 2.0\%$ ；固形分 $\geq 60.0\%$ ；塩化物 $\leq 1.8\%$ 生化学用グレード：全窒素（乾燥基準） $\geq 7.0\%$ ；アミノ態窒素（乾燥基準） $\geq 2.5\%$ ；固形分 $\geq 65.0\%$ ；塩化物 $\leq 1.5\%$ 試験用グレード：全窒素（乾燥基準） $\geq 7.0\%$ ；アミノ態窒素（乾燥基準） $\geq 2.5\%$ ；固形分 $\geq 70.0\%$ ；塩化物 $\leq 1.5\%$ ；リン酸塩沈殿試験：澄明

使い方 培地成分として使用すること。使用前に完全に溶解させ、滅菌すること。

使用法とパッケージング

包装 500 g/ボトル； 1 kg