

## AGAR BATTERIOLOGICO EUROPEO

L'agar è un idrocolloide naturale estratto da diverse specie di alghe rosse come *Gelidium*, *Gracilaria*, e *Pterocladia*. L'agar batteriologico europeo è un agente solidificante utilizzato nella preparazione di terreni di coltura ad altre applicazioni batteriologiche, non contiene inibitori che potrebbero interferire nella crescita dei microrganismi.

REF	CONFEZIONE
6401	500 gr

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

TEST	SPECIFICHE
Forza del gel (1.5% Nikan)	800-950 g/cm <sup>2</sup>
Moisture	10.55%
Meltng point (1.5%)	90+/- 5°C
Gelling point (1.5%)	35+/-3°C
Ceneri	< 6.5 %
pH 1,5% soluzione	6.5
Aspetto	Polvere fine

## TEST MICROBIOLOGICO

Test	Specifiche	Risultati
Carica batterica totale	< 1.000 ufc/gr	Conforme
Muffe e lieviti	< 100 ufc/gr	Conforme
E.coli	Assente	Conforme
Salmonella	Assente	Conforme