

TRYPTONE USP

CULTURE D'UNE GRANDE VARIETE DE MICROORGANISMES

1 DOMAINE D'UTILISATION

La Tryptone USP convient pour un large éventail d'utilisations en bactériologie générale pour la fabrication des milieux de culture. En raison de sa teneur élevée en tryptophane, elle est utilisée pour la recherche de l'indole. Dépourvue de glucides fermentescibles, elle intervient dans les milieux servant à l'étude des fermentations sucrées. En raison de sa compatibilité et de sa complémentarité avec d'autres ingrédients, peptones ou extraits, la Tryptone USP entre dans la composition de milieux pour la culture et le dénombrement des germes dans l'eau, le lait, les autres produits alimentaires, les produits pharmaceutiques, les produits cosmétiques. Associée à la peptone papainique de soja, elle sert à la préparation du bouillon et de la gélose caséine-soja.

2 DESCRIPTION

La Tryptone USP est obtenue par digestion pancréatique d'une caséine de haute qualité.

En raison de la pureté relativement constante de la matière première utilisée, la Tryptone USP donne des résultats performants et constants, en particulier dans les études sur le métabolisme et la croissance de microorganismes variés.

La méthode de préparation a été étudiée afin de réduire à son minimum le taux de calcium dans le produit fini. La Tryptone USP peut ainsi servir à la préparation des milieux phosphatés qui se caractérisent par leur clarté et leur limpidité ainsi que par l'absence de précipité significatif après l'autoclavage.

3 ANALYSE-TYPE

Caractères physiques :

- Aspect, couleur poudre blanc-crème
- Solubilité dans l'eau à 5 % totale
- pH de la solution aqueuse à 5 %..... 7,0 ± 0,7
- Stabilité à pH 7,0 après autoclavage pendant 15 minutes à 121 °Cstable

Caractères chimiques :

- Réaction du biuret positive
- Azote total 12,5 ± 0,5 %
- Azote α -aminé 4,0 ± 0,1 %
- Indole absence
- Nitrites absence
- Chlorures (exprimés en NaCl) inférieurs à 1,0 %
- Calcium inférieur à 0,1 %
- Cendres sulfuriques inférieures à 17,0 %
- Perte à la dessiccation inférieure à 6,0 %

Acide aminés totaux (en g pour 100 g de produit) :

- Acide aspartique 6,9
- Thréonine 3,3
- Sérine 4,1
- Acide glutamique 18,5
- Proline 9,0
- Glycine 3,2
- Alanine 3,1
- Valine 6,1
- Cystine non dosée
- Méthionine 2,4
- Isoleucine 4,9

- Leucine	8,1
-Tyrosine.....	1,5
- Phénylalanine.....	4,9
- Lysine	7,6
- Histidine.....	2,9
- Arginine	3,2
- Tryptophane	1,2

Caractères microbiologiques :

- Production d'indole.....	positive
- Production de sulfure d'hydrogène	positive
- Production d'acétylméthylcarbinol.....	positive
- Recherche des sucres fermentescibles	négative

4 CONTROLE MICROBIOLOGIQUE

- Flore aérobie mésophile totale.....moins de 5000 ufc/g
- Spores thermorésistantes dans 1 gramme.....absence

5 PRESENTATION / CONSERVATION

Flacon de 500 g	A1401HA
Seau de 5 kg.....	A1401GC

Stocker entre 2 et 30 °C, jusqu'à la date de péremption mentionnée sur l'étiquette.

6 AUTRES INFORMATIONS

Les mentions portées sur les étiquettes sont prédominantes sur les formules ou les instructions décrites dans ce document et sont susceptibles d'être modifiées à tout moment, sans préavis.

Code document : TRYPTONE_FR_V7.
 Date création : 01-2003
 Date de révision : 03-2023
 Motif de révision : Révision générale.