

Empresa Certificada bajo Norma ISO 9001 desde 1997

<b>MCC P/A</b>	<b>COSMETIKIT®</b>	<b>DRY PLATES®</b>	<b>MUGPLUS</b>
<b>CRIOTECA®</b>	<b>CHROMOSALM</b>	<b>DESINFECTEST®</b>	<b>CCCNT</b>
<b>PLAQUIS®</b>	<b>KITPRO-PLUS</b>	<b>CROMOKIT®</b>	<b>MBS</b>
<b>M-IDENT®</b>	<b>SEILAGUA®</b>	<b>SALMOQUICK</b>	<b>AIRESANO</b>
<b>NEOGRAM</b>	<b>ENVIROCOUNT</b>		

## AGAR-AGAR PARA USOS TÉCNICOS (CULTIVOS VEGETALES Y OTROS, E-406)

Usos técnicos diversos (aditivo alimentario, cultivos vegetales in vitro, duplicadores e impresores dentales, soporte de alimentación de insectos, cultivo de hongos, arqueología, minería...)

Debido a su firmeza y transparencia de gel, a su excelente solubilidad en agua, a su ausencia de componentes inhibidores y a causa de no ser metabolizado por las bacterias ni digerido por las personas, el Agar-Agar es el gelificante más adecuado para numerosos usos industriales. Además: Se disuelve en agua hirviendo y solidifica al bajar la temperatura por debajo de 45°C pero, cuando se enfría, forma un gel que no se vuelve a fundir hasta superados los 85°C. Esto permite mantener los productos incluso a 65 °C y más sin que se pierda la dureza del gel. Como contrapartida, hasta que no hierven no se pueden refundir. No necesita la adición de ningún producto químico para gelificar. Tiene mayor consistencia de gel que cualquier otro hidrocoloide. Se puede utilizar en un amplio margen de pH. Se puede mezclar con carbohidratos y proteínas. Y, además, estabiliza numerosos componentes.



Algunos de los usos más frecuentes del Agar-Agar Técnico

## COMPOSICIÓN

El Agar-Agar es una mezcla de polisacáridos compuesta por moléculas neutras (Agarosas) y otras cargadas eléctricamente (Agaropectinas), obtenida de diversas especies de algas Rodofíceas.

Origen: Exclusivamente del alga roja *Gelidium sesquipedale* del Cantábrico y Atlántico español.

## PREPARACIÓN

Específicamente diseñado para usarlo como agente gelificante en técnicas de cultivo de tejidos vegetales (Agar Botánico). Su dureza de gel y su especial ausencia de inhibidores y de oligoelementos nutritivos le hacen ideal para este uso. También resulta útil, por su economía, para espesante en diversos postres y alimentos (E-406). Otros usos son la realización de duplicadores e impresores dentales, soporte de alimentación de insectos, cultivo de hongos, arqueología, minería...)

PARA USO EXCLUSIVO EN LABORATORIO. MANTENGA EL BOTE BIEN CERRADO EN LUGAR SECO, FRESCO Y OSCURO.

PRESENTACION: EN POLVO DESHIDRATADO

COD: BCB002

## CONTROL DE CALIDAD

Realizado en nuestro laboratorio; es prudente repetirlo en su laboratorio siempre que varíen las condiciones (más de 3 meses sin usar, tras desinfectar laboratorio, tras conservar a alta T<sup>a</sup>, cuando adquiere aspectos extraños aunque no haya llegado la fecha de caducidad teórica de la etiqueta,...).

DESHIDRATADO: Polvo fino, blanco

Punto de fusión: 84-98 °C

Punto de gelificación: 32-33 °C

pH al 1,5% y a 20 °C: 7,0 ± 0,2

Cenizas 2,300 %

Calcio 0,310 %

Magnesio 0,120 %

Hierro 0,018 %

Nitrógeno 0,150 %

Concentración recomendada 0,8-1,5%

Dureza de gel (1,5% P/V)= 700g/cm<sup>2</sup>

El usuario es el único responsable de la eliminación de los microorganismos según la legislación medioambiental vigente. Autoclavar antes de desechar a la basura.