SNAPSHOOT
ENGINEERED FOR A SAFER TOMORROW

현장을 이해하고, 필요한 솔루션을 연결합니다.

산업안전 · 추락방지 시스템
산업용 소재 · 건축자재
제품 제안부터 공급·시공·설치·교육까지



COMPANY INFORMATION

스냅슛 (SNAPSHOOT)

ADDRESS (15431) 경기도 안산시 단원구 풍전로 37-9 트리플렉스 301동 118호
TEL 0507-1374-9229
FAX 0504-481-6749
E-MAIL bkkim@snapshoot.co.kr

TECHNICAL DOCUMENTS

인증서 · 데이터시트 · 기술자료

제품의 규격과 성능, 인증 및 적용 조건을 확인하기 위한 자료입니다.

ABOUT SNAPSHOOT

제품 공급을 넘어, 현장에 맞는 해결책으로

스냅슛은 산업현장의 작업 환경과 요구 조건을 바탕으로
적합한 제품과 시스템을 제안합니다. 현장 실사를 통해 설치 조건을 확인하고,
공급부터 시공·설치 및 사용 교육까지 필요한 과정을 함께합니다.

추락방지 시스템

안전대부착설비 · 수평·수직 라이프라인
레일 시스템 · 리지드 포스트

밀폐공간 진입·구조 솔루션

데빗암 · 삼각대 · 구조용 윈치
윈치 안전블록 · 구조장비

산업안전 보호구

전신형 안전대 · 랜야드 · 안전블록
작업 환경에 맞춘 개인보호구

산업용 소재·건축자재

산업용 테이프 · 접착제 · 기능성 소재
구조용 스크류 · 목조건축 자재

SNAPSHOOT
ENGINEERED FOR A SAFER TOMORROW

홈페이지 바로가기 →
문서 라이브러리 바로가기 →
시공사례 바로가기 →
문의하기 →

본 페이지는 스냅슛의 자료 제공 안내용 표지입니다. 첨부된 인증서 및 기술자료의 발행 주체, 인증 대상과 적용 범위는 해당 원문을 기준으로 확인해 주세요.

GELATINA – GELATIN, Type 1 (7201)

Uso Previsto
Gelatina é uma fonte de proteína e um agente solidificante para o uso na preparação de meios de cultura microbiológicos.

Sumário e Explicação do Produto
A Gelatina é uma proteína com estrutura molecular uniforme derivada principalmente da hidrólise do colágeno.[1] Colágenos são uma classe de proteínas semelhantes a albumina encontradas em abundância nos ossos, pele, tendões, cartilagens e outros tecidos animais semelhantes.[1] Koch introduziu a gelatina na área de bacteriologia quando ele inventou o método de gelatina em tubo em 1875 e o método em placa em 1881. Esta inovação, um método de cultura sólida, tornou-se a base para a investigação de crescimento bacteriano.[1] Meios baseados em Gelatina foram rapidamente substituídos por ágar como o agente solidificante.
A Gelatina é utilizada em meios de cultura para a determinação de gelatinose (elaboração de gelatinase) por bactérias. Vários meios contendo Gelatina são especificados em métodos padrões para múltiplas aplicações.[2,3]

Princípios do Procedimento
O ponto de fusão de gelatina em concentração de 12% está entre 28 e 30°C, permitindo que a gelatina seja utilizada como agente solidificante. Certos micro-organismos desenvolvem as enzimas gelatinases que hidrolisam a gelatina, causando a liquefação de meios sólidos. A Gelatina também é utilizada como fonte de nitrogênio e aminoácido.

Precauções
1. Somente para o uso em laboratório.

Especificações de Controle de Qualidade
Aparência Desidratado: O pó é homogêneo, fluxo livre e amarelo claro a bege amarelado.

Aparência Preparado: O meio preparado é amarelo muito claro a claro, transparente a moderadamente turvo com ou sem leve precipitado.

pH (Solução 1% a 25°C): 3,8 – 7,6
Umidade: Máximo de15%
Teste Bloom: 265-285 GMS
Identificação A: Cor violeta
Identificação B: para nível gelificante: não apresenta fluxo
Condutividade: d 1mS por cm
Solubilidade: de acordo com USP/NF- Farmacopeia. Especificações europeias.
Dióxido de Enxofre: d 50 ppm
Peróxidos: d 10 ppm
Ferro: d 30 ppm
Cromo: d 10 ppm
Zinco: d 30 ppm

Resposta de Cultivo

Especificação	Resultados esperados
Contagem padrão em placa	d 1000 ufc / g
Levedura e bolor	< 100 ufc / g
Salmonella	Negativo
E. coli	Negativo

Procedimento do Teste

Refira-se às referências apropriadas para os procedimentos específicos ao utilizar a Gelatina.

Resultados

Refira-se às referências apropriadas para os resultados de teste.

Armazenamento

Armazene o frasco contendo a Gelatina devidamente fechado entre 2–30°C. Uma vez aberto e fechado novamente, coloque o frasco em um ambiente de baixa umidade e na mesma temperatura de armazenamento. Proteja contra a umidade e luz mantendo o frasco firmemente fechado.

Validade

Refira-se à data de validade no frasco. A gelatina deve ser descartada se não fluir livremente ou se houver mudança na coloração original. A validade se aplica a Gelatina em sua embalagem intacta quando armazenada como indicado.

Embalagem

Gelatina	**N° Código**	**7201A**	**500 g**
		7201B	**2 kg**
		7201C	**10 kg**

Referências

1. **Gershenfeld, L., and L. F. Tice.** 1941. Gelatin for bacteriological use. J. Bacteriol. **41:**645-652
2. **www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalmanualBAM/default.htm.**.
3. **Eaton, A. D., L. S. Clesceri, and A. E. Greenberg (eds.).** 1995. Standard methods for the examination of water and wastewater, 19th ed., American Public Health Association, Washington, D.C.

Informação Técnica

Contate a Neogen do Brasil para Serviços Técnicos ou questões envolvendo a preparação ou desempenho do meio de cultura desidratado no telefone 19.3935-3727.
Contate a Acumedia Manufacturers, Inc. para Serviços Técnicos ou questões envolvendo a preparação ou desempenho do meio de cultura desidratado no telefone +1 (517)372-9200 ou fax +1 (517)372-2006.