

EXTRAIT DE MALT BACTERIOLOGIQUE

CULTURE DES LEVURES ET MOISSURES

1 DOMAINE D'UTILISATION

L'extrait de malt est principalement destiné à la culture des levures et des moisissures. Il entre notamment dans la composition du milieu à l'extrait de malt. Il favorise la sporulation de moisissures telles que les *Aspergillus* et les *Penicillium*. En raison de sa richesse en glucides, l'extrait de malt ne doit pas être soumis à un chauffage excessif qui conduirait au brunissement du milieu de culture.

2 DESCRIPTION

L'extrait de malt bactériologique est obtenu par purifications successives de façon à le débarrasser de toute activité enzymatique résiduelle.

Il est riche en glucides (maltose, glucose, fructose, saccharose, trisaccharides, dextrines) et en vitamines (thiamine, biotine, riboflavine, acide nicotinique, acide folique, inositol).

Ces composés permettent d'obtenir le rapide développement des levures et moisissures.

3 ANALYSE-TYPE

Caractères physiques :

- Aspect, couleur poudre jaunâtre
- Solubilité dans l'eau à 1,5 % totale
- pH de la solution aqueuse à 1,5 % $5,0 \pm 0,5$
- Stabilité après autoclavage pendant 15 minutes à 121 °C stable

Caractères chimiques :

- Maltose 80,0 %
- Dextrines 10,0 %
- Substances protéiques 5,0 %
- Substances minérales 1,5 %
- Recherche de glycérol..... négative
- Perte à la dessiccation inférieure à 6,0 %

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

- Acide aspartique..... 0,9
- Thréonine 0,4
- Sérine 0,4
- Acide glutamique..... 1,6
- Proline 0,6
- Glycine..... 0,4
- Alanine..... 0,4
- Valine..... 0,6
- Cystine..... non dosée
- Méthionine 0,2
- Isoleucine 0,5
- Leucine 0,6
- Tyrosine 0,3
- Phénylalanine 0,7
- Lysine 0,6
- Histidine..... 0,6
- Arginine 0,5

4 CONTROLE BACTERIOLOGIQUE

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

5 PRESENTATION / CONSERVATION

Flacon de 500 g A1101HA
Seau de 5 kg A1101GC

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 : EXTRAIT MALT_FR_V8.
Date création : 01-2003
Date de révision : 09-2015
Motif de révision : Révision générale.