

## 63470 Agar-Agar

Gel-Bildender Extrakt aus bestimmten Seetangen (*Gracilaria converfoides* und andere Rotalgen).

Agar-Agar ist unlöslich in kaltem Wasser. In heissem Wasser wird bei einer 1%igen Lösung ein festes Gel gebildet.

Agar-Agar wird in der Lebensmittel- und Arzneimittelindustrie eingesetzt. In der Bakteriologie verwendet man Agar-Agar an Stelle von Gelatine zur Herstellung von Nährböden für Bakterienkulturen.

Hauptlieferant ist Japan, neuerdings wird auch in Norwegen, USA, Chile und England die Produktion aufgenommen.

CAS-Nr.:	9002-18-0
EINECS-Nr.:	232-658-1
INCI Name:	Agar
Regulatory Information:	E 406 – Regulation (EU) No. 231/2012

### Spezifikation

Löslichkeit:	unlöslich in kaltem Wasser, löslich in kochendem Wasser
Partikelgröße (80 mesh (177 µm)):	min. 95 %
Gelstärke (1,5 %, 15h):	min. 800 g/cm <sup>2</sup>
Erstarrungspunkt:	35 – 41°C
pH-Wert (1,5 % Lösung):	6,0 – 8,0
Trocknungsverlust:	max. 22,0 %
Asche:	max. 1,5 %
Säureunlösliche Asche:	max. 0,5 %
Unlösliche Bestandteile:	max. 1,0 %
Stärke:	nicht nachweisbar
Gelatine und andere Proteine:	nicht nachweisbar
Wasseraufnahme:	max. 75 ml Wasser
Arsen:	max. 3 mg/kg
Blei:	max. 5 mg/kg
Quecksilber:	max. 1 mg/kg
Cadmium:	max. 1 mg/kg
Total plate count:	max. 5000 cfu/g
Hefen und Schimmelpilze:	max. 300 cfu/g
E. coli:	negativ in 5 g
Salmonella spp.:	negativ in 25 g
Haltbarkeit:	4 Jahre in gut verschlossene Gebinde, dunkel und trocken bei Zimmertemperatur lagern