



A&A BIOTECHNOLOGY
innovating life science

Instrukcja

Agar

numer katalogowy	wielkość
2025-250	250 g
2025-500	500 g
2025-1000	1000 g

Produkt przeznaczony wyłącznie do badań naukowych.

Gwarancja

Firma A&A Biotechnology udziela gwarancji na niniejszy produkt.

Firma nie gwarantuje poprawnego działania produktu w przypadku:

- odstępstwa od dostarczonego wraz z produktem protokołu
- braku zalecanego w niniejszym protokole wyposażenia i materiałów
- użycia innych odczynników niż zalecane lub które nie wchodzą w skład produktu
- użycia przeterminowanych odczynników oraz elementów produktu



Opis

Agar (czynnik zestalający) to naturalny produkt uzyskany z wodorostów morskich. Jest wielocukrem zawierającym galaktozę, resztę siarczanową, jony Ca^{2+} i Mg^{2+} .

Uplątnia się w wodzie w temp. 95-99 °C, zestala się w temp. 45-49 °C. W środowisku kwaśnym ulega hydrolizie i traci zdolność do tworzenia żelu.

Po dodaniu do pożywki pozwala na uzyskanie żelu o dużej wytrzymałości, doskonałej przejrzystości i niskiej zawartości minerałów.

Podłoża półpłynne zawierają 0,1-0,7% agaru, a stałe 1,5-2% agaru.

Przechowywać w temp. pokojowej z dala od wilgoci.

Uwaga: Podłoże zawiera związki pyłące - należy używać maseczki.



A&A BIOTECHNOLOGY
innovating life science

A&A Biotechnology, ul. Strzelca 40, 80-299 Gdańsk, Poland
tel. +48 883 323 761, +48 600 776 268
info@aabiotech.com, www.aabiotech.com

