

CARBOHIDRATOS

SACAROSA

Es un polvo cristalino blanco, inodoro de sabor dulce y estable al aire, soluble en agua, poco soluble en alcohol e insoluble en éter y cloroformo. Con una rotación específica no menos de + 65.9°. Fórmula química: $C_{12}H_{22}O_{11}$. Peso molecular 342.30 . Residuo de ignición no más de 0.05%.

Es un carbohidrato purificado elaborado especialmente para su uso en medios de cultivo bacteriológicos como fuente de energía para bacterias. La capacidad de un microorganismo de fermentar la sacarosa es una característica definitiva para diferenciar géneros e identificar especies.

BIBLIOGRAFIA

Farmacopea de los Estados Unidos Mexicanos, 5ª Ed. pp 749. 1988

U. S. P. XXIII, pp 2032. 1995

U. S. P. 26, pp 2846. 2003

PRESENTACION

No. Cat.	5005	Deshidratado 1000 g	No. Cat.	5005-A	Deshidratado 450 g
	5005-E	Deshidratado 500 g		5005-B	Deshidratado 100 g