



Agar - Agar

Presentación 1000g

- Nombre del producto: Agar-Agar
- Nombre químico: Agar
- Origen: Polisacárido natural extraído de algas rojas (Rhodophyceae)
- Fórmula química: Mezcla de agarosa y agarpectina
- Número CAS: 9002-18-0

Características físicas y químicas

- Estado físico: Polvo o escamas
- Color: Blanco a amarillo claro
- Olor: Inodoro
- Sabor: Neutro
- Solubilidad: Insoluble en agua fría; soluble en agua caliente
- Temperatura de gelificación: 32 – 40 °C
- Temperatura de fusión: 85 – 95 °C
- pH (solución 1.5%): 5.5 – 7.0
- Fuerza de gel (1.5%): ≥ 600 g/cm² (según grado)

Composición

- Agarosa: 60 – 80 %
- Agarpectina: 20 – 40 %
- Humedad: ≤ 12 %
- Cenizas: ≤ 5 %

Propiedades

- Agente gelificante
- Estabilizante
- Espesante
- No digerible (fibra dietética)
- Gel termo-reversible

Usos principales

- Laboratorio y microbiología:
 - Medio sólido para cultivo de bacterias y hongos
- Industria alimentaria (E-406):
 - Postres, gelatinas, mermeladas, confitería
 - Sustituto vegetal de la gelatina
- Farmacéutica y cosmética:

- Excipiente, agente espesante
- Biotecnología:
 - Electroforesis en gel (agarosa purificada)

Estabilidad y reactividad

- Estabilidad: Estable en condiciones normales
- Reactividad: No reactivo
- Incompatibilidades: Ácidos fuertes en caliente pueden hidrolizarlo

Información de seguridad

- Clasificación de peligro: No peligroso
- Riesgos: Inhalación de polvo puede causar irritación leve
- EPP recomendado: Mascarilla, guantes y gafas en uso industrial

Almacenamiento

- Mantener en envase hermético
- Almacenar en lugar fresco y seco
- Proteger de humedad y luz directa

Vida útil

- 36 meses, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento