GOMA XANTHAN EN POLVO

Sinónimos: Goma Xantano, Goma de Maíz
Color: Blanco o amarillento
Sabor: Característico neutro
Producto: Sin aditivos, saborizantes o conservantes.
Garantía del vendedor: 1 mes
Apariencia: Polvo blanco a crema

MATERIA PRIMA

DETALLE DEL PRODUCTO:
Nuestra Goma Xanthan es un polisacárido neutro natural 100% procedente de un cereal, el maíz. Es uno de los aditivos más utilizados por la industria para suplir la proteína de trigo. Se trata de un elemento capaz de otorgar consistencia y elasticidad a las preparaciones culinarias, y alcanza uno de los niveles más altos de viscosidad a concentraciones relativamente bajas. Es muy estable en un amplio intervalo de pH (1 a 8.0) y es soluble en agua caliente y fría. También, desarrolla una excelente sinergia con otros hidrocoloides, particularmente con goma guar y/o algarrobo.

USOS:
Por su diversidad de propiedades funcionales, la Goma Xanthan es ampliamente utilizada en la industria de alimentos por su alta viscosidad.

Contactanos

Tienda Virtual MATPRI

Materias Primas - MATPRI
Cra. 1A BIS 17-45 Br. San Rafael
matpri.colombia@gmail.com
Cel. 315 926 9364 - 320 847 7878
www.matpri.com.co
matpri.mercadoshop.com.co

GOMA XANTHAN EN POLVO

Dentro de sus aplicaciones más comunes se encuentran: Productos lácteos congelados, Panificación, pasteles y pastas, Pastas, fideos y arroz instantáneo Comidas preparadas, Dulces, Bebidas, Alimentos para mascotas, Cosméticos y cuidado personal Industria química.

DOSIFICACIÓN:
Establecida por el consumidor.

CARACTERÍSTICAS:
Según investigaciones, tiene diferentes beneficios:

- Reduce el estreñimiento al actuar como fibra dietética.
- Cuenta con el poder de incrementar la sensación de saciedad.
- La fibra dietética cuenta con la capacidad de reducir la velocidad de absorción de los azúcares simples en el intestino.
- Ayuda a reducir los niveles de colesterol en sangre.
- Aporta una textura más jugosa a los alimentos y substituye el gluten en algunos productos de pastelería para celíacos.
- Actúa como un prebiótico al promover el crecimiento de bacterias buenas y reducir el crecimiento de bacterias dañinas en el intestino.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS
(Datos certificados por el Fabricante)

Viscosidad (1% KCl, CPS): 1200 – 1700
Proporción de cizallamiento: ≥ 6.5
PH (1% sln. KCl): 6.0 - 8.0
Ácido Pirúvico (%): ≥ 1.5
Nitrógeno total (%): ≤ 1.5
Pureza (%): 91 - 108

Observación: Estimado Cliente, todas nuestras materias primas provienen de proveedores certificados en Calidad e Inocuidad. MatPri es una Empresa Comercializadora de materias primas a granel para la Industria de alimentos, bebidas y sabores. Recomendamos hacer uso adecuado de la materia prima. No damos consejos sobre nutrición, recomendamos siempre acudir a un profesional del área. Los suplementos alimenticios no deben utilizarse como sustitutos en una dieta equilibrada. Una vez abierto el producto, no se acepta su devolución. Para MatPri es un gusto ofrecer la mayor calidad al menor precio.

Atentamente,

Adriana Hurtado
MatPri

Tienda Virtual MATPRI

Contactanos

Materias Primas - MATPRI
Cra. 1A BIS 17-45 Br. San Rafael
matpri.colombia@gmail.com
Cel. 315 926 9364 - 320 847 7878
www.matpri.com.co
matpri.mercadoshop.com.co