

## Espesantes › Carragenina

### Carragenina

#### Descripción de la carragenina:

La carragenina es una goma hidrófila natural tipo polisacárido, es de alta viscosidad, buena transparencia, baja cantidad total de colonia, sin olor de alga marina y buena retentividad acuosa. La carragenina es el polvo de color blanco o amarillo pálido, puede disolverse en el agua caliente más de 700 , después se forma la disolución viscosa y transparente y se convierte en el gel de calor reversible al enfriarse. La carragenina se aplica ampliamente a los campos de alimentos, química, bioquímica y farmacia. La carragenina es la principal materia prima de camidas de gel, puede aplicarse a jalea, budín, caramelo blando, bebidas, productos lácteos, productos de carne, cerveza, condimentos y productos de harina, etc.

#### Especificaciones de la carragenina:

Ítems	Especificaciones
Apariencia	Polvo fluido libre y ligero
Pérdida por desecación	máx. of 12%
PH	8-11
Viscosidad del agua	>10mPa.s
Resistencia del gel de agua	Ausencia
Resistencia del gel de potasio	>1200 g/cm <sup>2</sup>
As	máx. of 1 mg/kg
Zn	máx. of 50 mg/kg
Pb	máx. of 1 mg/kg
Cd	máx. of 0.1 mg/kg
Hg	máx. of 0.03 mg/kg
Colonia total	máx. of 10,000 cfu/g
Aerobias mesófilas variable total	máx. of 5,000 cfu/g
Levaduras y enzimas	máx. of 100 cfu/g
Reducción de esporas	Ausente en 0.1 g
Salmonella	Negativo en 25 g
Escherichia coli	Negativo en 5 g
Sustancias insoluble en agua caliente	máx. de 2.0%
Sustancias insoluble en ácidos	máx. of 2.0%
Peso molecular medio	mín. of 100,000 Daltons

Insectos	Ausencia
Impurezas mecánicas ferromagnéticas	Ausencia

**GREMOUNT Internacional sociedad limitada**

**<http://www.gremount.com.cn>**