

Espesantes ›› Goma konjac

Goma konjac

Descripción de la goma konjac:

La goma konjac se extrae por la planta perenne de aráceas, el componente principal es KGM, es una fibra dietética buena soluble en agua. La goma konjac vendida por la empresa es de color blanco, alta viscosidad, transparente, rápida disolución y solución estable, etc. La goma konjac se puede usar para producir varias comidas biónicas, puede agregar en las comidas siendo como espesante, estabilizador y adhesivo. Además, por la característica especial de químico y físico de la goma konjac, se aplica ampliamente a tabacos, petróleo, farmacia, impresión y teñido, pintura y industria química diaria, etc.

Especificaciones de la goma konjac:

Nombre	Goma konjac
CAS No.	37220-17-0
Especificación	Grado del alimento
Embalaje	En bolsa de 25kg
Uso funcional	Espesamiento
Ítems	Especificaciones
Apariencia	Blanco o color de crema y polvo fluido libre.
Tamaño de partículas	120 - 200 malla
Viscosidad: 1% de disolución acuosa en, 35 , 1 hora, viscosímetro de Brookfield de modelo DV-1, husillo No. 4,6; 12rpm	36000 mPas mín
Contenido del glucomanano	80% mín
Pérdida por desecación	10% máx
PH de 1%: disolución en agua	7.0
Plomo(Pb)	1.0 mg/kg máx
Arsénico(As)	3.0 mg/kg máx
SO ₂	0.5 g/kg máx
Insolubles	6% máx
Colonia total	5000 cfu/g máx
Levaduras y enzimas	100 cfu/g máx

Coliformes	Negativo
Salmonella	Negativo

GREMOUNT Internacional sociedad limitada

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