

GOMA XANTANA

DESCRIÇÃO

A **Goma Xantana** é um polissacarídeo gomoso, de alto peso molecular, obtido pela fermentação da cultura de *Xanthomonas campestris* e carboidratos, seguido de purificação.

Contém como hexoses predominantes D-Glucose e D-Manose, junto com ácido D-Glucurônico, e é preparada com sal sódico, potássio e cálcio.

PROPRIEDADES

Goma Xantana é um pó branco ou creme, insípido e com ligeiro odor orgânico. O pó e as soluções são estáveis a 25 °C ou menos, não tem polimorfismo e as soluções são neutras ao tornasol.

Atua tornando o gel opaco, devido suas propriedades emulsificante, estabilizante e espessante.

CONCENTRAÇÃO RECOMENDADA

0,1 a 1,0%.

Solubilidade: Solúvel em água fria ou quente.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Informações do fornecedor.