

Goma Xanthan 200

IDENTIFICACIÓN

Producto	Goma Xanthan 200
Sinónimos	Goma Xantana, Xantano
CAS	11138-66-2
EINECS	234-394-2
Aditivo alimentario	E415

DESCRIPCIÓN

Es un polisacárido extracelular de alto peso molecular producido por fermentación de almidón de maíz y proteína de frijol con *Xanthomonas campestris*; contiene D-glucosa y D-Mannose como unidades dominantes de hexone, junto con ácido D-glucurónico. Posee propiedades funcionales como estabilidad al calor, buenas tolerancia en soluciones fuertemente agrias y básicas, viscosidad estable en un rango amplio de temperatura y resistencia a degradación enzimática.

APLICACIONES

Generalmente, la función de Goma Xanthan es la de actuar como coloide hidrofílico para espesar, suspender, y estabilizar emulsiones y otros sistemas basados en agua. Las únicas y poco usuales propiedades funcionales de esta goma la hacen sumamente útil en las formulaciones en el área de alimentos, farmacéuticos y cosméticos.

Por ejemplo: Se usa en postres, yogures, natillas, flanes, gelatinas, queso fundido, aderezos para ensaladas, harinas, tortillas de trigo, helados, pasteles, en productos para celíacos, productos de panadería, sopas, arroz cocido, enlatados, jarabes, etc.

Proporciona una alta viscosidad en solución a concentraciones bajas, fácilmente soluble en agua caliente o fría, viscosidad estable de las soluciones en amplios rangos de temperatura, la viscosidad de las soluciones no es afectado por el pH, resistente a degradación enzimática, los sistemas estabilizados con goma xanthan son muy estables a variaciones de agitación, estabilidad excelente en sistemas ácidos, las soluciones de Goma Xanthan son estables y compatibles con la mayoría de las sales e incrementan su viscosidad en presencia de soluciones de goma guar y/o algarrobo por desarrollar características sinérgicas o de potenciación una a otras, es decir podrán alcanzarse mayores viscosidades a dosis similares.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

Propiedades	Estándar
Apariencia	Polvo
Color	Blanco a Amarillo pálido
Tamaño de partícula (Malla 80)	100 %
Tamaño de partícula (Malla 200)	92 % min
Viscosidad	1200 - 1700 cP, 1% KCl
Relación de corte	6.5 min
V1/V2	1.02 - 1.45
pH	6 - 8 Sol. 1%
Perdidas por secado	15 % max
Cenizas	16 % max
Plomo	2 ppm max
Nitrógeno total	1.5 % max
Acido pirúvico	1.5 % min

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Estándar
Conteo total en placa	2 CFU/g max

Propiedades	Estándar
Mohos y Levaduras	100 CFU/g max
Coliformes	0.3 MPN/g max
Salmonela	Negativo

ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Se recomienda guardar en envases bien cerrados en un lugar fresco y seco, alejado de la luz, el calor y la humedad. Por recomendación se consideran 24 meses o más de vida útil cuando se almacena en las condiciones antes mencionadas. Se deberá verificar la calidad antes de usar.

Fecha de revisión: 28/09/2020