



ÜRÜN BİLGİ FORMU

TİTO GUAR GAM E412 – GIDA TİPİ

Guar gam veya guaran, siyam baklasının (Cyamopsis tetragonolobus, Cyamopsis psoraloides) besidokusundan elde edilen bir kıvam arttırıcıdır.

E412 koduyla anılır. İnsan ve hayvanlar için bir besin kaynağı olarak kullanımı da bulunmaktadır.

Galaktomannanlardan oluşturduğu yüksek moleküler ağırlıklı (50,0008.000.000) polisakkaritlerden oluşur; Mannoz:Galaktoz oranı yaklaşık 2,1'dir. Toz formunda suda çok iyi hidratlanabilmekte ve gıda sanayisinde birçok uygulama alanı bulan koloidal çözeltiler vermektedir.

Suda dağıtıldığında hidratlaşan guar gam, katıldığı ürünün viskozitesini hızla artırmakta, ısıtmadan 10 /15 dakika içinde son viskozite değerinin yaklaşık yarısına ulaşmaktadır.

Nötral yapıda olan guar gam; diğer gıda bileşenleriyle uyumlu olup, nişasta, selüloz, agar, Karegenan ve ksantan gamla etkileşime girmektedir.

Bu etkileşim, selülozla bağlanma şeklinde gerçekleşirken, suda çözünen proteinlerle ise viskozitede artış olarak kendini göstermektedir. Örneğin guar gam ve ksantan gam karışımında görülen viskozite; her bir gam ayrı ayrı kullanıldığında elde edilen değerlerle karşılaştırıldığında oldukça yüksek kalmaktadır. Guar gamla ile selüloz arasındaki moleküller arası etkileşim, özellikle yağların yerine kullanılabilen maddelerin üretiminde kullanılmaktadır.

Kullanım alanları

Unlu mamüller : Yapıyı geliştirir, raf ömrünü uzatır, kırırlığı arttırır

Dondurmalar : Kremli yapı kazandırır.Buz kristallerinin oluşmasını önler.Hızlı erimeyi önler.

İşlenmiş peynir : Dokuyu ve lezzeti geliştirir, stabilizatörlük yapar.

Çorbalar : Yoğunlaştırma, stabilizatörlük

Etler : Sosislerde bağlayıcı madde, serbest suyu emer dağılmayı önler

Sos ve çeşniler : Yoğunlaştırıcı, çözelti sabitleyici, akışkanlığı geliştirme

İçecekler (Sahlep, boza, limonata, aromalı içecekler, toz karışımlar) : Akışkanlık kontrolü, ağızdaki tadı geliştirme, raf ömrünü arttırma

Petrol sondajı : Sıvı kaybı kontrol etmeni, sıvı ayrıştırmada katkı maddesi

Madencilik : Cevherlerin yoğunluğu, çöktürme ve daha iyi geri dönüşüm

Yapı : Su tutucu

Kozmetik ve Eczacılık: yoğunlaştırıcı, bağ maddesi ve sıkışmış plakaları ayırıcı, hafif müshil etkisi,çözülebilir diyet lifi,

Kağıt Endüstrisi : Gelişmiş sayfa biçimlendirme, gelişmiş yırtılma ve katlanma direnci, son ürünün iyileştirilmesi

Yukarıda yer alan bilgiler ve belirtilen ürünler, sadece teknik altyapısı olan kişilerin, ürünlerle ve kullanımları ile ilgili gerekli teknik araştırmaları, testleri ve değerlendirmeleri yaptıktan sonra, kendi istekleri doğrultusunda kullanımları içindir. Buradaki bilgiler güvenilir olmasına rağmen, her üretim ortamına, üretimin yapıldığı ülkenin yasalarına, ortam şartlarına, bitmiş ürüne ve diğer hammaddelere bağlı olarak sonuçlar değişkenlik gösterebilir, Bu nedenle ürünleri satın alan kişi ya da kurum, kendi kullanımı için uygunluğunu, çevresel koşullara etkisini, işçi sağlığı ve is



TOBB



Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/IZMIR-TURKEY
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/IZMIR-TURKEY
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07



Tito

güvenliği gibi konulara etkilerini değerlendirdikten sonra ürünü kullanma kararını kendisi özgürce verir. **Hammaddeler.com, Smart Kimya Ltd, temsilcilerimiz ve çözüm ortaklarımız bu**

bilginin kullanımı açısından sorumlu tutulamaz.

smart
chemistry



TOBB



Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/IZMIR-TURKEY
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/IZMIR-TURKEY
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07