

# ESPESANTE PLUS

## Descripción

La Goma Xantana es un carbohidrato (polisacárido) de alto peso molecular del que se obtiene de la fermentación de un carbohidrato con la bacteria *Xanthomonas Campestris*, bajo condiciones especiales (pH, nutrientes, oxígeno y temperatura; posteriormente es purificado, secado y molido hasta obtener un polvo blanco o amarillo claro. Es biodegradable. Generalmente no soluble en solventes orgánicos. En soluciones acuosas de Goma Xantana tolerarán hasta un 50% a 60% de concentración de solventes miscibles con agua, como isopropanol o etanol. Concentraciones superiores de alcohol producirán gelación o precipitación de la goma. Para mejores resultados, Goma Xantana debe disolverse primero completamente en agua y después debe agregarse el solvente lentamente bajo agitación continua.

## Usos y Aplicaciones

La Goma Xantana puede ser usada como espesante dentro de un amplio rango de medios ácidos/básicos, con una alta eficiencia como agente de suspensión y emulsificante, proporciona alta viscosidad en diversos tipos de alimentos y bebidas. No solo mejora la retención de humedad y consistencia, sino que también ayuda en los procesos de congelación/descongelación de los productos y mejora la sensación organoléptica al momento de consumirlos. Adicionalmente, contribuye a extender la vida útil de los productos.

Debido a que la Goma Xantana es altamente higroscópica, es aconsejable agregarla al agua de manera lenta y asegurándose que se disuelve por completo; y mezclarla con los otros ingredientes en proporción 1:10.

## Características Físicoquímicas

<b>Apariencia 25 °C</b>	Polvo Fino Blanco a amarillo claro
<b>Olor</b>	Característico
<b>pH al 1 % Agua dest. a 25 ° C</b>	6.0 – 8.0
<b>Densidad a 25 ° C</b>	0.8 – 1.0 g/cm <sup>3</sup>
<b>% Humedad</b>	13 % Máximo

## Precauciones de Seguridad

Manténgase el recipiente bien cerrado y almacene en un lugar fresco, seco a temperatura ambiente y alejada del fuego. Consulte Hoja de Seguridad.