

GOMA XANTHAN

PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre Químico: Goma Xanthan

Sinónimos: Xantano o xanthan gum

Formula Química: $C_{35}H_{49}O_{29}$

CAS: 11138-66-2

Identificación de la empresa: QUIMIFOREN S.A.S

País de origen: China

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Espesante sintético y gelificante. Se emplea para modificar la densidad y la textura original de ciertos alimentos. Se obtiene mediante fermentación de glucosa extraída del maíz, trigo, lactosa, soja con bacterias de la familia Xanthomonas. Se utiliza en postres, yogures, natillas, flanes, gelatinas, quesos fundidos, embutidos, salsas, mayonesas, aderezos para ensaladas, cremas, sopas, arroz cocido, tomate frito, harinas, tortillas de trigo, papas fritas, frutos secos, leches, batidos, zumos, jugos, productos helados, bizcochos y pasteles. También se usa como espesante de cocina y para fabricar productos para celíacos. Generalmente, la función 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.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REFERENCIA	GOMA XANTHAN
Aspecto	Polvo
Color	Blanco
Solubilidad	Soluble en agua
pH	6,0 – 8,0
Tamaño de Partícula	100% hasta 80 Malla Min 92% hasta 200 Malla

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

REFERENCIA	GOMA XANTHAN
Ensayo	91-117%
Nitrogeno	Max 1,5%
Viscosidad	1200-1600 cps (1%solucion en 1% kcl)
pH Solución	6,0-8,0
Humedad	Max 15%
Ceniza	Max 13%

USOS

En la industria alimentaria:

✓ **Espesante y gelificante:** Se utiliza para dar textura y consistencia a productos como salsas, aderezos, cremas, helados y productos lácteos.

✓ **Productos sin gluten:** Es especialmente útil en la panadería sin gluten, ya que ayuda a mejorar la textura y la cohesión de masas y pasteles que de otro modo podrían ser frágiles o quebradizas.

✓ **Estabilizante de emulsiones:** Ayuda a que los ingredientes no se separen, como en mayonesas o aderezos.

✓ **Agente suspensorio:** Se utiliza en bebidas y jugos para evitar que los ingredientes sólidos se depositen en el fondo.

✓ **Mejora la textura de helados:** Ayuda a que los helados no cristalicen, manteniendo una textura suave y cremosa.

En cosméticos y productos de cuidado personal:

✓ Se usa en cremas, geles, lociones y productos para el cuidado de la piel como un estabilizante y para mejorar la viscosidad.

✓ Ayuda a mejorar la textura de productos como champús, geles para el cabello y productos para la higiene personal.

En la industria farmacéutica:

✓ Como excipiente en la formulación de medicamentos, especialmente en suspensiones líquidas y tabletas masticables, debido a su capacidad para mantener los ingredientes activos dispersos.

En la industria de la pintura y recubrimientos:

✓ Se utiliza como un agente espesante en pinturas y recubrimientos para mejorar la viscosidad y facilitar su aplicación.

MANIPULACIÓN

Precauciones para una manipulación segura. Prohibido comer, beber o fumar durante su manipulación. Evitar contacto con ojos, piel y ropa. Lavarse después de manejar este producto.

ALMACENAMIENTO

Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades. Condiciones de almacenamiento: Almacenar en un área limpia, seca y bien ventilada. Proteger del sol. Mantener los recipientes cerrados Usos específicos finales. No se dispone de usos específicos finales.

PRESENTACIÓN

Empaque original	Dispensación
Caja por 25 Kg	Dispensación por 1 Kg

VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 24 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Los datos proporcionados en este documento han sido obtenidos del proveedor y representan la mejor información disponible actualmente sobre el producto. Este documento debe ser utilizado únicamente como una guía para la manipulación del producto, con la precaución adecuada. No asumimos responsabilidad alguna por reclamos, pérdidas o daños que puedan surgir del uso inapropiado de la mercancía o de un uso diferente al previsto. Es responsabilidad del usuario realizar sus propias

investigaciones para determinar la aplicabilidad de la información contenida en este documento según sus propósitos específicos.