

GALLIGUM G E412

FARINE DE GUAR de qualité alimentaire, hydrocolloïde standardisé.

CARACTERES GENERAUX

Spécificité organoleptique - Aspect physique

Poudre fine de couleur blanc-jaunâtre à blanc, de goût et d'odeur neutres.

Origine / fabrication / traitement

La gomme de Guar est l'endosperme broyé et purifié des graines de Guar (Cyamopsis Tetragonolobus L. Taub (famille des Légumineuses)

Description Chimique

Macromolécule de nature glucidique composée principalement de galactose et de mannose combinée par des liaisons glucidiques (combinaisons qui du point de vue chimique peuvent être décrites comme des galactomannanes).

UTILISATIONS

Mode d'action / Effet

Les branchements galactose la rendent dispersable dans l'eau, tandis que la viscosité des solutions est influencée par la proportion de galactose et la longueur des chaînes de mannose. L'alternance des sections branchées ou non facilite les associations avec d'autres polysaccharides (gomme xanthane E415, carraghénanes E407, amidons...).

Mode d'emploi / dosage

La formation de grumeaux est facilement évitée par un pré mélange à sec avec du sucre ou de l'amidon. Peut également être facilement dispersée par saupoudrage dans de l'eau froide sans agitation.

Dosages indicatifs :

10 gr/Kg pour Spécialités laitières à tartiner allégées ou à teneur lipidique réduite. Laits gélifiés aromatisés.

5 à 10 g/Kg pour Crèmes légères ou non fouettées ou à fouettées, Préparations pour desserts instantanés (flans et entremets), Glaces, Crèmes glacées, Sorbets et préparations pour glaces, crèmes glacées, sorbets, Crèmes desserts aromatisées ou non, desserts lactés et/ou gélifiés, entremets.

5 à 10g/Kg pour Charcuterie : décor, pâte à trancher, saucisses et saucissons appertisés, gelées d'enrobage et de couverture, produits à base de tête ou d'avant de boeuf (corned-beef dans sa gelée, boeuf à la gelée).

5 à 10g/Kg pour Préparations de poissons, conserves, plats cuisinés, poissons panés, produits traiteurs.

5 à 10g/Kg pour Sauces de produits cuisinés : congelés, surgelés, en conserve ou semi conserve, Sauces émulsionnées, Bouillons et potages.

2 à 5 g/Kg pour Produits de cuisson des céréales, Viennoiseries, Pâtes jaunes, Cakes, Pains spéciaux (amélioration du moelleux et conservation de la fraîcheur).

2 à 5 g/l au total pour Boissons alcoolisées et aromatisées à base de raisin ou de pomme. Boissons lactées aromatisées

.../...

Propriétés

- Bonne dispersibilité dans l'eau froide ou tiède sous agitation continue.
- Solubilité totale dans l'eau chaude ou froide.
- Hydratation rapide.
- Insoluble dans l'alcool ou l'éther.
- Bon renforçateur de gel.
- Compatible avec la plupart des agents épaississants et / ou gélifiants.
- D'un point de vis physiologique, n'entre pas dans le métabolisme humain.
- Utilisable dans une fourchette de pH de 5 à 9 et dans les milieux sucrés (Brix inférieur à 30 %).

SPECIFICATIONS**Caractéristiques physiques**

Viscosité d'une solution à 1 % dans de l'eau déminéralisée à 25°C, mesurée au Viscosimètre Brookfield aiguille N°4 à 20 tr/mn (hydratation totale) Indication de la viscosité à 0,5 % : 400 cps	4000 cps au minimum
Granulométrie : < 100 µ	99 % au minimum
pH en solution à 1 %	5 à 8

Caractéristiques chimiques

Teneur en galactomannane	75 % au minimum
Humidité	13 % au maximum
Protéines	7 % au maximum
Résidus insolubles dans l'acide	4 % au maximum
Métaux Lourds	Totaux 20 ppm au maximum
	Arsenic 3 ppm au maximum
	Plomb 10 ppm au maximum

Caractéristiques microbiologiques

Germes totaux	10000 par gramme au maximum
Levures et moisissures	1000 par gramme au maximum
E. Coli	absence dans 5 grammes
Salmonelles	absence dans 10 grammes

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : sac papier de 25 Kg net.
 Conditions de conservation : à l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé.
 Péréemption : Durée de vie de 2 ans minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 720 G

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.