ICH

GOMA GUAR POLOVO E-412 – ICH - BOTA

La Goma guar es un polisacárido natural obtenido del endospermo de la semilla de guar (Cyamopsis tetragonoloba).

Sus especificaciones técnicas más habituales en la industria alimentaria son:

Propiedad	Especificación típica
Nombre técnico	Goma guar
Código alimentario	E-412
Apariencia	Polvo fino blanco a amarillento
Olor	Neutro o ligeramente característico
Solubilidad	Soluble en agua fría y caliente
pH (solución 1%)	5.0 – 7.0
Humedad	≤ 12 %
Tamaño de partícula	100–300 mesh (según aplicación)
Viscosidad	2.000–7.000 cP aprox.
Contenido de galactomananos	75–85 %
Cenizas	≤ 1.5 %
Proteína residual	4–6 % aprox.

Funciones tecnológicas:

- Espesante
- Estabilizante
- Retención de agua
- Control de cristalización
- Mejora de textura
- Suspensión de partículas
- Emulsionante secundario

Compatibilidad funciona bien con:

- Goma xantana
- Carragenina
- Almidón

Aplicación	Dosificación
Helados	0.2–0.5 %
Panificación	0.1–1 %
Salsas	0.2–0.8 %
Bebidas	0.05–0.2 %
Productos sin gluten	0.5–1.5 %

Aplicaciones industriales

Algunos productos donde es muy común encontrarla:

- Helados y postres congelados
- Yogures y lácteos cremosos
- Salsas y aderezos (mayonesa, ketchup, alioli)
- Sopas instantáneas y cremas preparadas
- Pan sin gluten y productos de repostería
- Bebidas vegetales
- Embutidos y carnes procesadas
- Quesos untables
- Batidos y bebidas proteicas
- Conservas y comidas preparadas

Aspecto visual industrial:



Además de alimentación, también se utiliza en:

- Cosmética
- Farmacéutica
- Papel
- Textil
- Petróleo y gas (fluidos de perforación)

Condiciones de almacenamiento:

- Lugar seco y fresco
- Humedad relativa baja
- Envases herméticos
- Vida útil típica: 18–24 meses

También se utiliza mucho en productos “light” o bajos en grasa porque ayuda a dar textura y sensación cremosa.

Investment Cross Trading S.L.U - CIF: ESB72788516
C/ Molino Alfatego Nº 98 – 30.100 – El Puntal - Murcia
Registro Sanitario: R.G.S.E.A.A 16.006067/MU
E-Mail: lecitina@lecitina.es – Web: www.lecitina.es