

NOTI-QUINSA

QUÍMICA INDUSTRIAL DEL NORTE SA DE CV

¿CUÁL ES LA DIFERENCIA?

GOMA
XANTANA



GOMA
GUAR



Ambas tienen el mismo propósito que los espesantes y emulsionantes; Es decir mantener juntos los ingredientes húmedos y secos para formar una mezcla más sólida.

Además se utilizan en formulaciones de harina para ayudar a imitar la estructura que tradicionalmente proporciona el gluten (proteína) en la harina de trigo.



ORIGEN

Se deriva del microorganismo llamado Xanthomonas Campestris. A base de la fermentación del azúcar de maíz



Se elabora a partir de las semillas de la planta leguminosa conocida como cyamopsis tetragonolobus

USOS Y APLICACIONES

Se utiliza en preparaciones sin gluten de acuerdo a la receta se puede utilizar por separado o juntos.



En general, la goma guar es buena para alimentos fríos como helados o rellenos de pastelería, mientras que la goma xantana es mejor para productos horneados.



EXTRAS

- La goma xantana es generalmente más cara que la goma guar
- La goma guar tiene casi 8 veces el poder espesante de la maicena
- La goma de xantano su vida útil es limitada y no se recomienda su uso después de la fecha de vencimiento porque no funciona tan bien. Por otro lado, la goma guar en polvo puede conservar sus propiedades entre 12 y 18 meses, y este tiempo puede incluso extenderse con la adición de ciertos conservantes.

PEDIDOS Y COTIZACIONES

Tel. (664) 689 3796

www.quinsa.net

Cel. (664) 405 3765

ventas@quinsa.net

48
AÑOS