



# Alifarma S.A. de C.V.

## GOMA XANTHAN

**DESCRIPCION:** Polvo fino amarillo o color crema, inodoro.

**GENERALIDADES:** Es una goma polisacárida de alto peso molecular, obtenida por fermentación de un carbohidrato con la bacteria *Xanthomonas campestris*, purificada con Isopropanol, secada y molida. Contiene principalmente D-Glucosa, D-Manosa y ácido D-glucurónico.

**SOLUBILIDAD:** Se disuelve fácilmente en agua fría o caliente, con agitación, resultando soluciones de alta viscosidad a bajas concentraciones.

**PROPIEDADES:** Forma películas fuertes por evaporación de las soluciones acuosas. Es resistente a la degradación por calor.

### **APLICACIONES:**

En alimentos: Aderezos, salsas, jugos de frutas, mezclas en polvo, masa refrigerada, mezclas para pastel, condimentos, rellenos de pay, emulsiones para panificación, queso crema, crema batida, quesos para untar, yogurt, pudín, mousse, cubiertas de postres congelados, cereales instantáneos, comida congelada, jaleas y mermeladas bajas en calorías, bebidas cítricas, bebidas en polvo.

En productos de cuidado personal: Como agente de viscosidad y emulsificante en cremas, shampoos, lociones, pastas dentales, etc.

**ALMACENAMIENTO:** En contenedores bien cerrados en lugar fresco y seco.



Cda. de Colima No. 4 Col. Roma, Deleg. Cuauhtémoc, C.P. 06700  
México, D.F. Tel.5525-5833 Fax. 5207-8195 [alifarma@prodigy.net.mx](mailto:alifarma@prodigy.net.mx)