

Ksantan guma 100g



Ocjena: Neocjenjeno

Cijena

5,99 €

[Postavi pitanje vezano za ovaj proizvod](#)

Proizvođa: [Nutrimedica](#)

Opis

Ksantan guma je polisaharid i dodatak ishrani sa oznakom E415. Koristi se kao prirodni zgušnjivač, stabilizator i sredstvo za želiranje u prahu bez ukusa i mirisa, koji prvenstveno služi kao zamjena za gluten. Ksantan guma je viskomolekularni polisaharid dobijen fermentacijom glukoze pod uticajem mikroba *Xanthanoma campestris*. Koristi se kao sredstvo za zgušnjavanje i povećanje viskoznosti u prehrambenim namirnicama. Ksantan guma se koristi u malim količinama i to najčešće u kečupu, umacima, raznim dodacima za salate, džemovima, marmeladama i želeima. Ksantan gumu možete pronaći u pasti za zube, u kozmetici i lubrikantima. U sladoledu se ne pojavljuju kristali leda upravo zbog ksantan gume, zbog nje sladoled ima onaj glatki izgled. Koristi se i Prirodan je proizvod i dopušten je u organskoj proizvodnji hrane.

Kako se ksantan guma proizvodi od kukuruza ili neke druge žitarice, sama ksantan guma može uzrokovati alergije kod osoba alergičnih na kukuruz.

Upotreba: koristi se u malim količinama kao sredstvo za zgušnjavanje i povećanje viskoznosti u prehrambenim namirnicama. Otopiti u toploj vodi kako ne bi nastale grudice.

Svi proizvodi: Ksantan guma 100g

Sastojci: 100% ksantan guma u prahu (E415).

Nutritivne vrijednosti:

Nutritivne vrijednosti	100g
Energija	1223 kJ/292 kalorija
Proteini	7g
Masti	0g
Ugljikohidrati	73g

Alergeni: Može sadržavati tragove glutena, koštunastog voća, susama i soje.

Zemlja porijekla: Kina.

Posebno brinemo o tačnosti informacija o proizvodima na našoj web stranici. Međutim, kako se propisi o proizvodnji hrane često mijenjaju može doći do promjena u sastavu hrane, hranljivih materija ili alergena, prehrambenih informacija itd. Zbog mogućih odstupanja molimo vas da prije korištenja proizvoda pročitate informacije na samom proizvodu.

**Slika proizvoda služi samo u ilustrativne svrhe.*

Recenzije

Trenutno nema recenzija za ovaj proizvod.