Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 13:55

Link do produktu: https://rafex.eu/guma-tara-100-g-p-212076.html



Guma Tara 100 G

Cena	**5,70 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX004369**
Kod EAN	**05902888156907**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Zalety gumy tara, które przedstawiam poniżej mogą być osiągnięte za pośrednictwem samej gumy tara lub w połączeniu z innymi hydrokoloidami:

-Łatwość użycia

-Rozpuszczalność w gorącej wodzie i częściowo w zimnej

-Wysoka lepkość

-Niskie dozowanie i lepsze uwalnianie smaku w porównaniu do niektórych pozostałych hydrokoloidów

-Świetna synergia z innymi hydrokoloidami, co daje zwiększenie lepkości i siły żelu przy jednoczesnym obniżeniu synerezy

-Dobra stabilność w kwaśnym środowisku

-Satysfakcjonująca stabilność podczas obróbki w wysokich temperaturach

-Ekonomiczna alternatywa dla mączki chleba świętojańskiego

PORÓWNANIE WŁAŚCIWOŚCI GUMY TARA, MĄCZKI CHLEBA ŚWIĘTOJAŃSKIEGO I GUMY GUAR

Guma tara, mączka chleba świętojańskiego i guma guar mają podobne struktury. Składają się z linearnego głównego łańcucha jednostek (1-4)-ß-D-mannopyranozy połączonych wiązaniami (1-6) z jednostkami α-D-galaktopyranozy. Pozostałości galaktozy są dystrybuowane niejednorodnie wzdłuż łańcucha mannozowego. Obecność pobocznych jednostek galaktozy ogranicza agregację, dlatego też te gumy z przewagą łańcuchów pobocznych są łatwiejsze do rozpuszczenia w wodzie. Stosunek mannozy do galaktozy w gumie tara wynosi 3:1, przeciętna wartość w mączce chleba świętojańskiego to 4:1, a w gumie guar 2:1.

Guma tara wymaga podgrzewania, aby rozbić aglomeraty i osiągnąć całkowite uwodnienie podczas gdy guma guar uwadnia się całkowicie w zimnej wodzie.

Poza tym, Guma tara wykazuje pośrednią stabilność kwasową pomiędzy mączką chleba świętojańskiego, a gumą guar.

Guma tara jest odporna na efekt depolimeryzacji, który wywołują kwasy organiczne do PH 3.5. Mączka chleba świętojańskiego jest stabilna do pH 3.0, a guma guar do pH 4.0.

Lepkość 1% roztworu gumy tara wynosi ok. 5,500 cps, podobnie do gumy guar i jest prawie trzy razy wyższa niż taki sam roztwór mączki chleba świętojańskiego.

Zaletą Gumy tara jest jej odporność na wysokie temperatury. Dzięki swoim właściwościom wytrzymuje w temperaturach do 145°C podczas procesu produkcyjnego lub do 121°C przez 30 minut w procesie sterylizacji partii produkcyjnej. Te właściwości są podobne do tych wykazywanych przez mączkę chleba świętojańskiego, natomiast są dużo lepsze od gumy guar.

Zastosowanie : ciasta, lody , desery, galaretki , wsady owocowe, produkty na bazie sera, hamburgery, parówki, sosy, dresingi.