Harina de Konjac Orgánica

La harina de Konjac orgánica se obtiene de los tubérculos de varias especies de Amorphophallus. Es una fibra dietética soluble que es similar a la pectina en estructura y función. La harina de konjac se compone principalmente de un polisacárido hidrocoloidal, el glucomanano. El glucomanano está compuesto de subunidades de glucosa y manosa: entintadas con enlaces B-1, 4 en una relación molar de i. O 1 .6. Es un polisacárido ligeramente ramificado que tiene un peso molecular de 200.000 a 2.000.000 daltons. Los grupos acetilo a lo largo del esqueleto del glucomanano contribuyen a las propiedades de solubilidad y se localizan, en promedio. Konjac es una planta que se encuentra en China, Japón e Indonesia. La planta es parte del género Amorphophallus. Por lo general, prospera en las regiones más cálidas de Asia. El extracto de la raíz de Konjac se conoce como glucomanano. El glucomanano es una sustancia similar a la fibra que se usa tradicionalmente en recetas de alimentos, pero ahora se utiliza como un medio alternativo para perder peso.

Especificación

NOMBRE DEL PRODUCTO	**HARINA DE KONJAC ORGÁNICA**
ORIGEN DE LA PLANTA	Amorphophallus konjac
ORIGEN DEL PAIS	porcelana
FÍSICO / QUÍMICO / MICROBIOLÓGICO	
APARIENCIA	Polvo blanco / blanco como la leche que fluye libremente con algunas manchas negras
OLOR	Sin olor
TAMAÑO DE PARTÍCULA	≥ 90% pasa malla 120
CONTENIDO DE GLUOMANNAN	≥95%
VISCOSIDAD (CPS)	≥20000
HUMEDAD (%)	≤ 8
CENIZA(%)	≤ 2
SO2 (PPM)	≤10
PH	5-7
ALMIDÓN (%)	≤1.0
PROTEÍNA (%)	≤1,5
MATERIAL SOLUBLE EN ÉTER (%)	≤0,5
CLORURO (%)	≤0.02
50% ALCOHOL-SOLUBLE (%)	≤0.02
METALES PESADOS (PPM)	≤10
PLOMO (PPM)	≤0,8

COMO (PPM)	≤2.0
PESO MOLECULAR	500 000 a 2000 000 daltons
RESIDUOS DE PESTICIDA	Cumple con los estándares orgánicos NOP y EU
MICROBIOLÓGICO	
TPC (CFU / GM)	≤1000
MOHO Y LEVADURA (CFU / GM)	≤50
SALMONELA	Ausente en 12,5 g
E. COLI	Ausente en 5 g
ALMACENAMIENTO	La temperatura está por debajo de 15 °C, la humedad relativa por debajo del 65%
DURACION	24 meses
OBSERVACIÓN	También se pueden lograr especificaciones personalizadas

Caracteristicas

- Ayuda a perder peso
- Buena fuente de fibra dietética.
- Ayuda a reducir el colesterol.
- Promueve la excreción de toxinas.
- Efecto sobre la prevención y el tratamiento de la diabetes.
- Para prevenir y reducir la incidencia de enfermedades del sistema intestinal.
- Inhibición del colesterol, disminución de la presión arterial, disminución del azúcar en sangre, dilatación de los vasos sanguíneos.

Aplicaciones

Los productos de Konjac Flour se utilizan principalmente en la producción de productos y cosméticos alimentarios, farmacéuticos y sanitarios de alto valor añadido, como gelatina, mermelada, gotas de gelatina, productos lácteos y cápsulas de medicamentos, etc.

¿Quiere saber más sobre este producto o tiene alguna pregunta?

Ver página del producto: Harina de Konjac Orgánica