

Farine de Konjac biologique



La farine de Konjac biologique est obtenue à partir des tubercules de diverses espèces d'Amorphophallus. C'est une fibre alimentaire soluble qui est similaire à la pectine dans sa structure et sa fonction. la farine de konjac se compose principalement d'un polysaccharide hydrocolloïdal, le glucomannane. Le glucomannane est composé de sous-unités de glucose et de mannose: encrées avec des liaisons B-1, 4 à un rapport molaire de 1 .0 1 .6. C'est un polysaccharide légèrement ramifié ayant un poids moléculaire de 200 000 à 2 000 000 daltons. Les groupes acétyle le long du squelette glucomannane contribuent aux propriétés de solubilité et sont localisés, en moyenne. Le konjac est une plante que l'on trouve en Chine, au Japon et en Indonésie. La plante fait partie du genre Amorphophallus. En règle générale, il prospère dans les régions les plus chaudes d'Asie. L'extrait de racine de Konjac est appelé Glucomannane. Le glucomannane est une substance semblable à des fibres traditionnellement utilisée dans les recettes alimentaires, mais il est maintenant utilisé comme moyen alternatif de perte de poids.

spécification

| NOM DU PRODUIT | FARINE DE KONJAC BIO |
|--|--|
| ORIGINE DE LA PLANTE | Amorphophallus konjac |
| ORIGINE DU PAYS | Chine |
| PHYSIQUE / CHIMIQUE / MICROBIOLOGIQUE | |
| APPARENCE | Poudre fluide blanc / blanc laiteux avec quelques points noirs |
| ODEUR | Aucune odeur |
| LA TAILLE DES PARTICULES | ≥ 90% passent 120 mailles |
| CONTENU GLUOMANNAN | ≥95% |
| VISCOSITÉ (CPS) | ≥20000 |
| HUMIDITÉ (%) | ≤ 8 |
| CENDRE(%) | ≤ 2 |
| SO ₂ (PPM) | ≤10 |
| PH | 5-7 |
| AMIDON (%) | ≤1,0 |
| PROTÉINES (%) | ≤1,5 |
| MATIÈRE SOLUBLE À L'ÉTHÉR (%) | ≤0,5 |
| CHLORURE (%) | ≤ 0,02 |
| 50% SOLUBLE ALCOOL (%) | ≤ 0,02 |
| MÉTAUX LOURDS (PPM) | ≤10 |
| PLOMB (PPM) | ≤0,8 |
| COMME (PPM) | ≤2,0 |

| | |
|----------------------------|---|
| MASSE MOLÉCULAIRE | 500 000 à 2000 000 daltons |
| RÉSIDUS DE PESTICIDES | Conforme à la norme biologique NOP & EU |
| MICROBIOLOGIQUE | |
| TPC (CFU / GM) | ≤1000 |
| MOULE ET LEVURE (UFC / GM) | ≤50 |
| SALMONELLE | Absent dans 12,5 g |
| E. COLI | Absent dans 5 g |
| ESPACE DE RANGEMENT | La température est inférieure à 15 °C, humidité relative inférieure à 65% |
| DURÉE DE VIE | 24mois |
| REMARQUE | Des spécifications personnalisées peuvent également être obtenues |

Caractéristiques

- Aide à la perte de poids
- Bonne source de fibres alimentaires
- Aide à la réduction du cholestérol
- Favorise l'excrétion des toxines
- Effet sur la prévention et le traitement du diabète
- Pour prévenir et réduire l'incidence des maladies du système intestinal
- Inhibition du cholestérol, abaissement de la pression artérielle, abaissement de la glycémie, dilatation des vaisseaux sanguins

Applications

Les produits à base de farine de Konjac sont principalement utilisés dans la production de produits et cosmétiques alimentaires, pharmaceutiques et de santé à haute valeur ajoutée, tels que la gelée, la confiture, les gouttes de gelée, les produits laitiers et les capsules de médicaments, etc.

Envie d'en savoir plus sur ce produit ou vous avez des questions ?

[Voir la page du produit: Farine de Konjac biologique](#)