



GOMA XANTANA

INCI Name: Xanthan Gum

No CAS: 11138-66-2

Fórmula: S.D

Peso Molecular: S.D

PROPRIEDADES

Goma Xantana é uma goma grau alimentício, a qual é um polissacarídeo obtido a partir da fermentação de um meio contendo carboidratos, sais nutrientes e uma fonte de nitrogênio. A bactéria utilizada no processo de fermentação é a *Xanthomonas Campestris*.

Polissacarídeo de alto peso molecular produzido pela fermentação de uma cultura pura de carboidratos com *Xanthomonas campestris*, então purificadas através do revestimento com álcool isopropílico; seco e moído; contém D-glucose e D-manose como unidades de hexose dominantes e é comercializada como sal de sódio, potássio ou cálcio.

Pó branco-creme, sem sabor com fraco odor orgânico; não apresenta polimorfismo; forma soluções neutras.

INDICAÇÕES

É um hidrocolóide para espessar, suspender, emulsificar e estabilizar sistemas aquosos e emulsões em geral.

A Goma Xantana poderá ser usada em produtos alimentícios e cosméticos.

DOSAGEM

0,3 – 3%

ARMAZENAMENTO

Acondicionar em recipiente hermético, ao abrigo da umidade, do calor e da luz solar direta.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Gennaro, Alfonso R.; **Remington: The Science and Practice of Pharmacy** – Nineteenth Edition - Mack Publishing Company – Pennsylvania, Vol. II pg 1339 ,1995