

GOMAS

Goma Guar

Obtida das sementes da *Cyamopsis Tetragonoloba* ou *Cyamopsis Psoraloides*, nativas da Índia e cultivada no Paquistão (onde estão os produtores), é utilizada

na indústria de alimentos como espessante, estabilizante, emulsificante e agente de corpo. É comum a adição em iogurtes e no espessamento de sorvetes, congelados, molhos e temperos. É coadjuvante no processo de fraturamento hidráulico das rochas subterrâneas para extrair gás de xisto, causando desabastecimento na indústria de alimentos e aumento de preço. Pode ser dissolvida em líquido frio ou quente, de preferência com auxílio de um mixer. Os espessantes são substâncias que aumentam a viscosidade do alimento, sem alterar suas propriedades. Existem fórmulas espessantes especialmente criadas para cada caso, garantindo a estabilização da disfagia e a normalização dos procedimentos alimentares.



Goma Xantana Mesh 80 e 200

Polissacarídeo obtido da fermentação aeróbica de açúcares simples, como a glicose e a sacarose. Comercialmente, é produzida pela espécie de bactéria *Xanthomonas Campestris*, de onde deriva seu nome. É um aditivo muito utilizado na indústria farmacêutica e alimentícia, como espessante, emulsificante e um estabilizante eficaz. Utilizada para aumentar e controlar viscosidade dos líquidos, textura, retenção de aromas, suspensão de sólidos e estabilização de emulsões. Na indústria alimentícia, é muito utilizada na produção de cremes, molhos para saladas, xaropes, coberturas e geleias. É compatível com a maioria dos coloides utilizados em alimentos, como o amido, e aplicada também na panificação. Na indústria cosmética, é utilizada para incorporar xampus, cremes, loções, maquiagem, hidratantes capilares. A pasta de dente geralmente contém goma xantana como agente de suspensão e espessante para a uniformidade do produto. É um método preferido de espessamento de líquidos para pessoas com distúrbios de deglutição e que não altera a cor ou sabor dos alimentos ou bebidas em níveis de uso típicos. Na preparação de massas sem glúten, é usada para dar à massa a pegajosidade que de outra forma seria obtida com glúten. Na indústria petrolífera, é usada como componente em lama de perfuração. Sua propriedade espessante na água recupera o óleo cru, que não é obtido de outra maneira; é necessário para o levantamento de cascalhos e eficiente em lamas de densidade mais baixa. Quando a circulação para, os sólidos permanecem suspensos no fluido de perfuração. Quanto maior a proporção de Goma Xantana num líquido, mais espesso ele se tornará. Uma emulsão pode ser formada com apenas 0,1% (em peso). O aumento da quantidade de goma dá uma emulsão mais espessa e estável de até 1% de Goma Xantana. Uma colher de chá da goma pesa cerca de 2,5 gramas e traz um copo (250 ml) de água a uma concentração de 1%. A diferença da goma malha 80 para 200 é o tamanho de partícula, quanto maior a malha, mais fino produto. A malha 200 é mais fina que a 80 e dissolve melhor no produto.

Diferença entre Goma Guar e Xantana

A **Goma Guar** é utilizada para alimentos frios como gelados, bolos, bebidas, sumos, mas também os molhos entram no seu leque de opções. Além disso, reduz a gordura nestes tipos de sobremesas, algo útil para não aumentar o peso, enquanto a **Goma Xantana** é mais utilizada em produtos de padaria.

Produtos comercializados pela TRATHO INGREDIENTES, normalmente disponibilizados em embalagens de 25 kg.

Texto: Eduardo Brito – Diretor de Ingredientes