



Goma Guar

Usos – Aplicaciones – Información

- **Código como aditivo alimentario:** E412.
- **No. CAS:** 9000-30-0.
- **Características:** La Goma Guar se obtiene del endospermo de la semilla leguminosa *Cyamopsis tetragonolobus* (planta anual). Es una goma semisintética (se elabora a partir de un polímero natural que se somete a alguna transformación física o química). Actúa como espesante, gelificante, estabilizante, emulsificante, adhesivo, extensor, aglutinante y previene la cristalización.

- **Usos:**

Industria alimentaria

Espesante en salsas, aderezos y bebidas.

Aglutinante y estabilizador para prolongar la vida útil de los helados.

Aglutinante y lubricante en la fabricación de una variedad de productos de carne como salchichas, productos de carne llenados y comida animal enlatada.

Fuente de fibra soluble por lo que se utiliza ampliamente en suplementos alimenticios.

Espesante, mejora la textura y mantiene el color uniforme en productos lácteos.

Suavizante en pasteles y masas de bizcocho; durante el amasado, aumenta el rendimiento, da mayor elasticidad, y produce una textura más suave, vida de estante más larga y mejores propiedades de manejo.

Industria farmacéutica

Agente depresor del apetito, ya que al ser ingerida se transforma en una sustancia gelatinosa que retrasa la absorción de sustancias que se absorben rápidamente (como la glucosa) y disminuye la absorción de las grasas a nivel intestinal.

Desintegrador y agente aglutinador en tabletas comprimidas.

Industria cosmética

La Goma Guar funciona como espesante en diferentes cosméticos como lociones y cremas.

Otras aplicaciones industriales

Industria del papel: agente retenedor de humedad en los procesos de manufactura de papel confiriéndoles características especiales.

Industria minera: floculante en el proceso de separación de líquidos de sólidos por medio de filtración, sedimentación y clarificación.

Industria de tabaco: aglutinante de tabaco fragmentado en la producción de hojas del tabaco reconstituídas.

Industria textil: en los procesos de impresión por rodillo o de serigrafía, así como en agentes de acabados.

- **Datos importantes:** Es sensible a medios ácidos por lo que se recomienda emplearla en pH superiores a 4 para mejor comportamiento de los productos durante la vida útil. Para la Goma Guar no se ha especificado una Ingestión Diaria Aceptable (IDA) por el Comité de Expertos en Aditivos Alimentarios de la FAO/OMS (JECFA).

Referencias:

Aditivos Alimentarios. (2018). *Aditivos Alimentarios*. Retrieved 17 January 2018, from <http://www.aditivos-alimentarios.com/>
Common Chemistry - Search Chemical Names and CAS Registry Numbers. (2018). *Commonchemistry.org*. Retrieved 17 January 2018, from <http://www.commonchemistry.org/index.aspx>
Badui Dergal, S. (2006). *Química de los alimentos* (4th ed., pp. 507-543). México: Enrique Quintanar Duarte.
Químicos Palacio Echandía S.A. Goma Guar. Medellín, Colombia. Retrieved from <http://www.quimipal.com/Data/Sites/1/Products/Manuals/goma guar.pdf>
Guar Gum for Paper Industry, Food, Pharmaceutical, Cosmetic, Paper, Textile, Oil Field, Metallurgical, Mining, Explosives. (2006). *Guargum.biz*. Retrieved 17 January 2018, from https://www.quargum.biz/quargum_application.html

Nota: La Información contenida en este documento informativo, es producto de nuestra investigación en bibliografías y otras fuentes públicas. El cliente es responsable de determinar si los productos y la información en este documento son apropiados para sus propósitos antes de su uso y si es adecuada según las leyes y normativas vigentes. Nada de lo expresado en este documento debe interpretarse como una recomendación.