



Goma Xantana

Usos – Aplicaciones – Información

- **Código como aditivo alimentario:** E415.
- **No. CAS:** 11138-66-2.
- **Características:** La Goma Xantana es sintetizada por diferentes especies de bacterias Xanthomonas, principalmente *X. campestris*. Es una goma semisintética, es decir, se elabora a partir de un polímero natural que se somete a alguna transformación física o química. Actúa como espesante, estabilizante, emulsificante, agente de suspensión y adhesivo.

- **Usos:**

Industria alimentaria

La Goma Xantana como emulsificante, mantiene homogéneos los aderezos y las salsas.

En panificación, es usada para ligar el agua aumentando la vida de anaquel de los productos, para mejorar el manejo durante el amasado.

Estabilizante para helados y comidas preparadas o congeladas.

La Goma Xantana en conjunto con la Goma de Algarrobo forman geles, los cuales se utilizan con regularidad para mejorar las características de postres y pudines.

Es empleada para dar cuerpo, evita la sedimentación en jugos y provee un aspecto terso a las bebidas.

Industria farmacéutica

Espesante de jarabes y estabilizador de emulsiones.

Industria cosmética

Estabilizador de emulsiones.

Otras aplicaciones industriales

Industria agrícola: estabilizante de fluidos y adhesivo, lo que aumenta el tiempo de contacto entre el ingrediente activo y el cultivo.

Industria metalmecánica: agente de suspensión de componentes abrasivos en pulimentos metálicos y para estabilizar la emulsión de pulido.

- **Datos importantes:** La Goma Xantana desarrolla sus propiedades en frío. En dispersión presenta un comportamiento altamente pseudoplástico, es decir, cuando un esfuerzo mecánico es aplicado la viscosidad de la dispersión disminuye. Cuando se detiene el esfuerzo mecánico, la dispersión recupera su viscosidad original. Esta característica es importante de considerar durante los procesos de bombeo y el diseño de las formulaciones.

Además, esta goma puede mantenerse estable en pH cercanos a 2.5 durante la vida de anaquel siempre y cuando no sea sometida a procesos de calor. La EFSA determinó que la Goma Xantana es segura para su consumo y que no es necesario establecer una ingesta diaria admisible ya que no representa un riesgo para salud.

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.
- Goma Xanthan, estabilizante para suspensiones y emulsiones*. (2010). *Bristhar.com.ve*. Retrieved 17 January 2018, from <http://www.bristhar.com.ve/xanthan.html>
- Goma de Xantano*. (2017). *Hablemos Claro*. Retrieved 17 January 2018, from <http://hablemosclaro.org/ingreperia/goma-de-xantano/#1502293691178-e5ac3059-a00b>

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.