

Harina de Konjac Orgánica



La harina de Konjac orgánica se obtiene de los tubérculos de varias especies de Amorphophallus. Es una fibra dietética soluble que es similar a la pectina en estructura y función. La harina de konjac se compone principalmente de un polisacárido hidrocoloidal, el glucomanano. El glucomanano está compuesto de subunidades de glucosa y manosa: entintadas con enlaces B-1, 4 en una relación molar de i. O 1 .6. Es un polisacárido ligeramente ramificado que tiene un peso molecular de 200.000 a 2.000.000 daltons. Los grupos acetilo a lo largo del esqueleto del glucomanano contribuyen a las propiedades de solubilidad y se localizan, en promedio. Konjac es una planta que se encuentra en China, Japón e Indonesia. La planta es parte del género Amorphophallus. Por lo general, prospera en las regiones más cálidas de Asia. El extracto de la raíz de Konjac se conoce como glucomanano. El glucomanano es una sustancia similar a la fibra que se usa tradicionalmente en recetas de alimentos, pero ahora se utiliza como un medio alternativo para perder peso.

Page 1 of 4 https://www.bio-starch.com



Especificación

NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE KONJAC ORGÁNICA	
ORIGEN DE LA PLANTA	Amorphophallus konjac	
ORIGEN DEL PAIS	porcelana	
FÍSICO / QUÍMICO / MICROBIOLÓGICO		
APARIENCIA	Polvo blanco / blanco como la leche que fluye libremente con algunas manchas negras	
OLOR	Sin olor	
TAMAÑO DE PARTÍCULA	≥ 90% pasa malla 120	
CONTENIDO DE GLUOMANNAN	≥95%	
VISCOSIDAD (CPS)	≥20000	
HUMEDAD (%)	≤ 8	
CENIZA(%)	≤ 2	
SO2 (PPM)	≤10	
PH	5-7	
ALMIDÓN (%)	≤1.0	
PROTEÍNA (%)	≤1,5	
MATERIAL SOLUBLE EN ÉTER (%)	≤0,5	
CLORURO (%)	≤0.02	
50% ALCOHOL-SOLUBLE (%)	≤0.02	
METALES PESADOS (PPM)	≤10	
PLOMO (PPM)	≤0,8	

Page 2 of 4 https://www.bio-starch.com



COMO (PPM)	≤2.0	
PESO MOLECULAR	500 000 a 2000 000 daltons	
RESIDUOS DE PESTICIDA	Cumple con los estándares orgánicos NOP y EU	
MICROBIOLÓGICO		
TPC (CFU / GM)	≤1000	
MOHO Y LEVADURA (CFU / GM)	≤50	
SALMONELA	Ausente en 12,5 g	
E. COLI	Ausente en 5 g	
ALMACENAMIENTO	La temperatura está por debajo de 15 °C, la humedad relativa por debajo del 65%	
DURACION	24 meses	
OBSERVACIÓN	También se pueden lograr especificaciones personalizadas	

Caracteristicas

- Ayuda a perder peso
- Buena fuente de fibra dietética.
- Ayuda a reducir el colesterol.
- Promueve la excreción de toxinas.
- Efecto sobre la prevención y el tratamiento de la diabetes.
- Para prevenir y reducir la incidencia de enfermedades del sistema intestinal.
- Inhibición del colesterol, disminución de la presión arterial, disminución del azúcar en sangre, dilatación de los vasos sanguíneos.

Aplicaciones

Los productos de Konjac Flour se utilizan principalmente en la producción de productos y cosméticos alimentarios, farmacéuticos y sanitarios de alto valor añadido, como gelatina, mermelada, gotas de gelatina, productos lácteos y cápsulas de medicamentos, etc.

Page 3 of 4 https://www.bio-starch.com



Want to learn more about this product or have any questions?

View Product Page: Harina de Konjac Orgánica

Page 4 of 4 https://www.bio-starch.com