

## 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 1.0 a 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.

### Especificación

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>HARINA DE KONJAC ORGÁNICA</b>
ORIGEN DE LA PLANTA	Amorphophallus konjac
ORIGEN DEL PAIS	porcelana
<b>FÍSICO / QUÍMICO / MICROBIOLÓGICO</b>	
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
COMO (PPM)	≤2.0
PESO MOLECULAR	500 000 a 2000 000 daltons
RESIDUOS DE PESTICIDA	Cumple con los estándares orgánicos NOP y EU
<b>MICROBIOLÓGICO</b>	
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

## Características

- 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.

For more information, please visit our website:

<https://es.bio-starch.com/productos/harina-de-konjac-organica/>