

## Xanthan-Gummi

Cat. No. CEFX-119

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

#### Beschreibung

Xanthan-Gummi ist ein hochmolekularer, anionischer Polysaccharidpolymer, der durch Fermentation von *Bacillus flavus* mit Stärke als Hauptrohstoff hergestellt wird, löslich in kaltem und heißem Wasser, unlöslich in allgemeinen organischen Lösungsmitteln.

#### Anwendungen

Es wird häufig als Verdickungsmittel und Stabilisator in vielen Bereichen wie Lebensmittel, Gewürze, Getränke usw. verwendet.

### Produktinformation

#### Form

Pulver

#### Reinheit

99%

### Lager- und Versandinformation

#### Lagerung

Dicht verschlossen, lichtgeschützt und an einem trockenen Ort aufbewahren (empfohlene Lagertemperatur unter 25 °C).