Creative Enzymes®

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).