Creative Enzymes®

Cassia-Gummi

Cat. No. EXTZ-556

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Cassia-Gummi ist ein natürlicher funktioneller Bestandteil, bekannt als Galaktomannan, der aus dem Endosperm der Samen von Cassia obtusifolia und Cassia tora, alten Heilpflanzen, extrahiert wird. In China, Indien und anderen Ländern werden Cassia-Samen seit Tausenden von Jahren als pflanzliche Medizin und Nahrungsergänzungsmittel verwendet, bekannt für ihre Vorteile bei der Beseitigung von Leberhitze, der Regulierung des Darms und der Verbesserung des Sehvermögens. Cassia-Gummi kann als Verdickungsmittel, Emulgator, Schaumstabilisator, Feuchtigkeitsspender und Texturverbesserer empfohlen werden. Es findet Anwendung in Produkten wie Käse, Tiefkühlkost, gefrorenen Desserts, Eiscreme, Fleischprodukten, Würstchen und Tierfutter. Cassia-Gummi kann auch mit anderen wasserlöslichen Gummis wie Carrageen, Xanthan und Guarkernmehl gemischt werden, um einzigartige synergistische Gelbildungen für verbesserte Effekte zu erzeugen.

Produktinformation

Form	Pulver