

Farina di Konjac Biologica



La farina di Konjac biologica è ottenuta dai tuberi di varie specie di *Amorphophallus*. È una fibra alimentare solubile che è simile alla pectina per struttura e funzione. La farina di Konjac è costituita principalmente da un polisaccaride idrocolloidale, il glucomannano. Il glucomannano è composto da subunità di glucosio e mannosio: inchiostrate con legami B-1, 4 con un rapporto molare di 1 : 0.6. È un polisaccaride leggermente ramificato con un peso molecolare compreso tra 200.000 e 2.000.000 di dalton. I gruppi acetilici lungo la spina dorsale del glucomannano contribuiscono alle proprietà di solubilità e si trovano, in media. Konjac è una pianta che si trova in Cina, Giappone e Indonesia. La pianta fa parte del genere *Amorphophallus*. In genere, prospera nelle regioni più calde dell'Asia. L'estratto della radice di Konjac è denominato Glucomannano. Il glucomannano è una sostanza simile alla fibra tradizionalmente utilizzata nelle ricette alimentari, ma ora è utilizzata come mezzo alternativo per dimagrire.

Specifica

NOME DEL PRODOTTO	FARINA DI KONJAC BIOLOGICA
ORIGINE DELLA PIANTA	Amorphophallus konjac
ORIGINE DEL PAESE	Cina
FISICO / CHIMICO / MICROBIOLOGICO	
ASPETTO	Bianco / Latte Polvere scorrevole bianca con poche macchie nere
ODORE	Nessun odore
DIMENSIONE DELLE PARTICELLE	≥ 90% passa 120 mesh
CONTENUTO DI GLUOMANNANO	≥95%
VISCOSITÀ (CPS)	≥20000
UMIDITÀ (%)	≤ 8
CENERE(%)	≤ 2
SO ₂ (PPM)	≤10
PH	5-7
AMIDO (%)	≤1,0
PROTEINE (%)	≤1,5
MATERIALE ETERE SOLUBILE (%)	≤0,5
CLORURO (%)	≤0.02
50% ALCOOL-SOLUBILE (%)	≤0.02
METALLI PESANTI (PPM)	≤10
PIOMBO (PPM)	≤0,8
AS (PPM)	≤2,0

PESO MOLECOLARE	Da 500000 a 2000000 dalton
RESIDUO DI PESTICIDA	Conforme allo standard biologico NOP e UE
MICROBIOLOGICO	
TPC (CFU / GM)	≤1000
MUFFA E LIEVITO (CFU / GM)	≤50
SALMONELLA	Assente in 12,5 g
E. COLI	Assente in 5 g
CONSERVAZIONE	La temperatura è inferiore a 15 °C, umidità relativa inferiore al 65%
DATA DI SCADENZA	24 mesi
OSSERVAZIONE	È possibile ottenere anche specifiche personalizzate

Caratteristiche

- Aiuta nella perdita di peso
- Buona fonte di fibre alimentari
- Aiuta nella riduzione del colesterolo
- Promuove l'escrezione delle tossine
- Effetto sulla prevenzione e sul trattamento del diabete
- Per prevenire e ridurre l'incidenza di malattie del sistema intestinale
- Inibizione del colesterolo, abbassamento della pressione sanguigna, abbassamento della glicemia, dilatazione dei vasi sanguigni

Applicazioni

I prodotti Konjac Flour sono utilizzati principalmente nella produzione di prodotti alimentari, farmaceutici e sanitari e cosmetici ad alto valore aggiunto, come gelatina, marmellata, gocce di gelatina, latticini e capsule di medicinali, ecc.

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

[View Product Page: Farina di Konjac Biologica](#)