

СПЕЦИФИКАЦИЯ: LB-COL-200

Общие свойства:

- Растворим в горячей и холодной воде. Повышает вязкость и способность с желированию
- Вязкость варьируется в зависимости от концентрации.

При высыхании образует пленку. Может быть восстановлен добавлением воды

Показатель	Стандарт
Галактоманнан	75% мин
Влажность	12% макс.
Мышьяк	Макс. 3 ч.н.м
Тяжелые металлы	Макс 20 ч.н.м
Свинец	Макс 1 ч.н.м
Белок	7% макс.
Зола	1.2% макс.
Тяжелые металлы	Менее 10ч.н.м
Мышьяк	Менее 3 ч.н.м
Свинец	Менее 5 ч.н.м
Ртуть	Менее 1 ч.н.м
Кадмий	Менее 1 ч.н.м
Жир	1% макс.
Изопропанол	0.075% макс
Вязкость при 70°с 2% раствор при 25°с, вискозиметр Брукфильда, 20об/мин.	3000 сантипауз/мин
Фракция	150 меш
Микробиология	
Общее кол-во бактерий	5000/гр макс.
Плесени и дрожж.грибки	500/гр макс.
Колиформы	Отсутствуют
E. Colli	Отсутствуют
Сальмонелла	Отсутствует

Характеристики

- Увеличение способности к дисперсии и вязкости с увеличением температуры.

- Экспонентное увеличение вязкости с увеличением концентрации.
- Является нейтральным полисахаридом. не подвергается воздействию прочих электролитов
- Стабилен при $\text{pH} > 3.5$, нестабилен в среде с сильной кислотностью
- Стабилен после заморозания и оттаивания
- Взаимодействует с другими гидроколлоидами (каррагинан , ксантановая камедь и агар-агар).

Применение

Мороженое, кетчуп, майонез, соусы, сыр, конфеты, джемы, готовые супы, десерты, корма для животных, мясные экстракты, питание для младенцев.

