

Link do produktu: <https://beta.rafex.eu/guma-arabska-proszek-1kg-p-2995.html>



Guma Arabska (proszek) 1kg

Cena	110,00 zł
Numer katalogowy	2995
Kod EAN	05902888018199
Producent	Rafex

Opis produktu

Charakterystyka:

Często można się spotkać również z innymi nazwami takimi, jak guma akacjowa czy senegalska. Jest bardzo popularnym zagęstnikiem, który często wykorzystywany zarówno w kosmetyce, przetwórstwie oraz przemyśle spożywczym.

Zastosowanie:

Guma arabska jest bardzo chętnie stosowana w przemyśle spożywczym. Znajduje się w prawie każdym wyrobie cukierniczym. Zapobiega krystalizacji cukru oraz łączy ze sobą poszczególne **Składniki:**. W ten sposób jest zapewniona odpowiednia konsystencja oraz gęstość. Przykładowo gumę arabską znajdziemy na dosłownie każdym opakowaniu żelek. Dzięki temu są one odpowiednio gęste. Ich konsystencja pozwala wówczas na formowanie z nich różnych kształtów np. misie.

Ciekawostki:

Gdzie jeszcze można znaleźć gumę akacjową? Jest dodawana również do piwa. To zapewnia trwałość piany. Dzięki temu można się cieszyć długo utrzymującą się pianą, którą tak bardzo wszyscy lubią. Jednak na tym nie koniec. Mianowicie w przemyśle alkoholowym można jeszcze w winach. Tutaj z kolei jest dodawana w celu zaaranżowania odpowiedniego koloru.