

**Goma Guar Hígum 55I**  
Grau Alimentício**Funcionalidade**

Espessante, estabilizante.

**Obtenção**

Hígum 55 I é obtido do endosperma da semente da planta guar espécie *Cyamopsis tetragonolobus*.

**Descrição do Produto**

Pó fino de coloração branco creme de odor fraco.

É um polissacarídeo de alto peso molecular que possui uma manose em sua cadeia principal e uma galactose em sua cadeia secundária. A proporção entre esses açúcares é de aproximadamente 2:1.

É uma goma natural que não requer aquecimento para desenvolver viscosidade.

**Principais Propriedades**

Solúvel em água fria, possui alta viscosidade, média a rápida hidratação. Estável à variação de temperatura no congelamento.

**Especificações**

Umidade	10,0% máx.
Resíduo Ácido Insolúvel	3,0 % máx.
Proteína	4,5% máx.
pH	5,5 – 6,5
Metais Pesados (expresso em Pb)	0,002%
Mesh +80	traços
Mesh -200	90,0 mín.
Viscosidade 2h (Brookfield RVDV-II/RVDV-E, spindle 4, 20rpm, sol.1%, 25°C)	5500cps. mínimo
Viscosidade 24h (Brookfield RVDV-II/RVDV-E, spindle 4, 20rpm, sol.1%, 25°C)	Estável

**Propriedades Microbiológicas**

Contagem Total	5000 máx.
Fungos e Leveduras	500 máx.
Coliformes ( <i>E.coli</i> )	Negativo
<i>Salmonella</i>	Negativo

**Valores Nutricionais**

Valores Expressos por 100g

Calorias	285.3
Calorias provenientes da gordura	5.6
Gordura Total	0,62 g
Gordura Saturada	0,23 g
Colesterol	< 2 mg
Sódio	28 mg
Carboidratos Totais	86.6 g
Fibras	86.59 g
Açúcar	0
Proteínas	4.4 g
Vitamina A	0
Vitamina C	<1 mg
Cálcio	27 mg

Os dados contidos neste documento são provenientes do fabricante do produto.

A Plury Química não se responsabiliza por perdas e danos decorridos da utilização destes dados.

**Plury Química Ltda**

R. Serra da Borborema, 270 – Pq Reid - Diadema – SP - CEP: 09930-580 – Fone/fax: (011) 4093-5353  
[www.pluryquimica.com.br](http://www.pluryquimica.com.br) – e-mail: [pluryquimica@pluryquimica.com.br](mailto:pluryquimica@pluryquimica.com.br)

**Goma Guar Higung 55I**  
Grau Alimentício

Ferro	3 mg
Calorias Proveniente da Gordura Saturada	2
Gordura Polinsaturada	0.15 g
Gordura Monoinsaturada	0.21 g
Potássio	161 mg
Fibra Solúvel	65.56 g
Fibra Insolúvel	21.03 g
Álcool Proveniente do Açúcar	0
Outros Carboidratos	0
Beta Caroteno (IU)	<5
Retinol (IU)	<5
Umidade	7.73 g
Cinzas	0.7 g

**Embalagem**

Embalados em sacos de papel Kraft de 25 Kg.

**Armazenamento**

Para garantir a qualidade e as propriedades do produto conservar o recipiente bem fechado e protegido do calor e da umidade, num lugar seco, fresco e bem fechado.

**Validade**

23 meses.

**Aplicações**

Sorvetes, misturas para bolo, sopas instantâneas, queijos processados.

Os dados contidos neste documento são provenientes do fabricante do produto.  
A Plury Química não se responsabiliza por perdas e danos decorridos da utilização destes dados.

**Plury Química Ltda**

R. Serra da Borborema, 270 – Pq Reid - Diadema – SP - CEP: 09930-580 – Fone/fax: (011) 4093-5353  
[www.pluryquimica.com.br](http://www.pluryquimica.com.br) – e-mail: [pluryquimica@pluryquimica.com.br](mailto:pluryquimica@pluryquimica.com.br)