

Harina de Konjac Orgánica



La harina de Konjac orgánica se obtiene de los tubérculos de varias especies de *Amorphophallus*. Es una fibra dietética soluble que es similar a la pectina en estructura y función. *Konjac*, también conocido como *glucomanano*, es una hierba que crece en partes de Asia. Es conocido por su cormo almidonado, una parte del tallo similar a un tubérculo que crece bajo tierra. El bulbo se utiliza para hacer una rica fuente de fibra dietética soluble. *Konjac* se usa como sustituto de la gelatina y para espesar o agregar textura a los alimentos. La planta es parte del género *Amorphophallus*. Por lo general, prospera en las regiones más cálidas de Asia. El extracto de la raíz de Konjac se conoce como glucomanano. El glucomanano es una sustancia similar a la fibra que se usa tradicionalmente en recetas de alimentos, pero ahora se utiliza como un medio alternativo para perder peso. La harina de konjac se compone principalmente de un polisacárido hidrocólide, glucomanano. El glucomanano está compuesto de subunidades de glucosa y manosa: entintadas con enlaces B-1, 4 en una relación molar de 1. Es un polisacárido ligeramente ramificado que tiene un peso molecular de 200.000 a 2.000.000 daltons. Los grupos acetilo a lo largo de la cadena principal del glucomanano contribuyen a las propiedades de solubilidad y se localizan, en promedio. Característica de polvo orgánico de Konjac:

- No GMO

- Rico en nutrientes
- Color brillante
- Excelente dispersión
- Fluidez superior

Especificación

NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE KONJAC ORGÁNICA
ORIGEN DE LA PLANTA	Amorphophallus konjac
ORIGEN DEL PAIS	China
FÍSICO / QUÍMICO / MICROBIOLÓGICO	
APARIENCIA	Polvo de flujo libre blanco / blanco como la leche con pocas manchas negras
OLOR	Sin olor
TAMAÑO DE PARTÍCULA	≥ 90% pasa malla 120
CONTENIDO DE GLUOMANNAN	≥95%
VISCOSIDAD (CPS)	≥20000
HUMEDAD (%)	≤ 8
CENIZA(%)	≤ 2
SO2 (PPM)	≤10
PH	5-7
ALMIDÓN (%)	≤1.0
PROTEÍNA (%)	≤1,5
MATERIAL SOLUBLE EN ÉTER (%)	≤0,5
CLORURO (%)	≤0.02

50% ALCOHOL-SOLUBLE (%)	≤0.02
METALES PESADOS (PPM)	≤10
PLOMO (PPM)	≤0,8
COMO (PPM)	≤2.0
PESO MOLECULAR	500 000 a 2000 000 daltons
RESIDUOS DE PESTICIDA	Cumple con los estándares orgánicos NOP y EU
MICROBIOLÓGICO	
TPC (CFU / GM)	≤1000
MOHO Y LEVADURA (CFU / GM)	≤50
SALMONELA	Ausente en 12,5 g
E. COLI	Ausente en 5 g
ALMACENAMIENTO	La temperatura es inferior a 15 °C, la humedad relativa inferior al 65%
DURACION	24 meses
OBSERVACIÓN	También se pueden lograr especificaciones personalizadas

Beneficios de la salud

Tiene un efecto sobre la prevención y el tratamiento de la diabetes. Puede prevenir y reducir la incidencia de enfermedades del sistema intestinal. Puede reducir el tiempo de residencia de las sustancias nocivas en el gastrointestinal, gall-Hsiang, y proteger eficazmente la mucosa gástrica, limpiar la pared del estómago. Puede inhibir el colesterol, bajar la presión arterial, bajar el azúcar en sangre, dilatar los vasos sanguíneos, para prevenir la aterosclerosis y otras enfermedades cardiovasculares. Puede controlar el apetito y reducir el peso corporal.

Embalaje



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

[View Product Page: Harina de Konjac Orgánica](#)