

Farina di Konjac Biologica



Variazioni di Prodotto:

Variazione
formats: Konjac Flour
formats: Glucomannan Powder
formats: Mannooligosaccharides

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. *Konjac*, noto anche come *glucomannano*, è un'erba che cresce in alcune parti dell'Asia. È noto per il suo corno amidaceo, una parte simile a un tubero dello stelo che cresce sottoterra. Il corno viene utilizzato per creare una ricca fonte di fibra alimentare solubile. *Konjac* è usato come sostituto della gelatina e per addensare o aggiungere consistenza agli alimenti. 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 perdere peso. La farina di Konjac è costituita principalmente da un polisaccaride idrocolloide, il glucomannano. Il glucomannano è composto da subunità di glucosio e mannosio: inchiostrate con legami B-1, 4 con un rapporto molare di 1:6. 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. Caratteristica della polvere di Konjac biologica:

- Non OGM
- Ricco di sostanze nutritive
- Colore brillante
- Eccellente dispersione
- Fluidità superiore

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
SO2 (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 PESTICIDI	Conforme allo standard biologico NOP e UE
MICROBIOLOGICO	

TPC (CFU / GM)	≤1000
STAMPO 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

Benefici alla salute

Ha un effetto sulla prevenzione e sul trattamento del diabete. Può prevenire e ridurre l'incidenza di malattie del sistema intestinale. Può ridurre il tempo di permanenza delle sostanze nocive nel tratto gastrointestinale, gall-Hsiang e proteggere efficacemente la mucosa gastrica, pulire la parete dello stomaco. Può inibire il colesterolo, abbassare la pressione sanguigna, abbassare lo zucchero nel sangue, dilatare i vasi sanguigni, per prevenire l'aterosclerosi e un'altra malattia cardiovascolare. Può controllare l'appetito e riduce il peso corporeo.

Imballaggio



Vuoi saperne di più su questo prodotto o hai domande?

[Visualizza pagina prodotto: Farina di Konjac Biologica](#)