# Goma Guar Malla 200

## Acerca del Producto

La Goma Guar Malla 200 POLYMERALS® es un polvo blanco a beige de grado alimenticio que se hidrata en agua fría y desarrolla alta viscosidad. Se usa como espesante, estabilizante y retenedor de humedad en alimentos y bebidas.

Proporciona textura y control de fluidez, retiene la humedad y previene la formación de cristales en lácteos, helados, panificación, salsas y bebidas. Se presenta en sacos de 25 kg y super sacos de 1,000 kg; vida de anaquel de 2 años.

## Beneficios del Producto

- Alta viscosidad a baja dosis
- Retiene humedad y previene cristalización
- Mejora textura y estabilidad
- Grado alimenticio, referencia FAO/JECFA

## Propiedades del Producto

| Característica | Especificación |
|---|---|
| Apariencia | Polvo blanco a beige |
| Viscosidad (1 %, 25 °C, 24 h), cP | 5,500 – 6,000 |
| Tamaño de partícula | > 90 % malla 200 |
| Humedad, % | Máx. 12.0 |

## Información adicional

Aunque la información técnica y las recomendaciones contenidas en esta Ficha Técnica reflejan nuestro conocimiento y experiencia más actualizados, se debe considerar que toda la información debe ser confirmada mediante una extensa aplicación práctica. Por lo tanto, cualquier individuo que tenga la intención de utilizar el producto debe asegurarse previamente de su idoneidad para el propósito previsto. En cualquier caso, el usuario asume la responsabilidad total de cualquier circunstancia resultante del uso del producto.



Quimica e Ingenieros Consultores
quimiconsult.com
+52 (81) 8105 0063
+52 1 (81) 3270 0334
Privada el Encino No. 750, Col. LaGrange
San Nicolás de los Garza, N.L. México, CP 66490

# Guar Gum 200 Mesh

## About the Product

POLYMERALS® Guar Gum 200 Mesh is a food-grade white to beige powder that hydrates in cold water and develops high viscosity. It is used as a thickener, stabilizer and moisture-retention agent in foods and beverages.

It provides texture and flow control, retains moisture and prevents crystal formation in dairy, ice cream, bakery, sauces and beverages. Supplied in 25 kg bags and 1,000 kg bulk bags; shelf life of 2 years.

## Product Benefits

- High viscosity at low dosage
- Retains moisture and prevents crystallization
- Improves texture and stability
- Food grade, FAO/JECFA reference

## Product Properties

| Feature | Specification |
|---|---|
| Appearance | White to beige powder |
| Viscosity (1 %, 25 °C, 24 h), cP | 5,500 – 6,000 |
| Particle size | > 90 % through 200 mesh |
| Moisture, % | Max. 12.0 |

## Additional information

Although the technical information and recommendations contained in this Technical Data Sheet reflect our most up-to-date knowledge and experience, it should be noted that all information must be confirmed by extensive practical application. Therefore, any individual intending to use the product must first satisfy himself or herself of its suitability for the intended purpose. In any event, the user assumes full responsibility for any circumstances resulting from the use of the product.



Quimica e Ingenieros Consultores
quimiconsult.com
+52 (81) 8105 0063
+52 1 (81) 3270 0334
Privada el Encino No. 750, Col. LaGrange
San Nicolás de los Garza, N.L. México, CP 66490