



ÜRÜN BİLGİ FORMU

TİTO KEÇİBOYNUZU GAMI (E 410)

Keçiboynuzu gamı gıdalarda kıvam arttırıcı katkı maddesi olarak kullanılır ve E numarası E 410'dur.

Keçiboynuzu gamı, baklagiller grubuna giren karob ağacından (Ceratonia salsola) elde edilir. Ağacın ürünü olan tohumların endospermeleri öğütülerek çıkarılır.

Keçiboynuzu gamı beyaz ile sarımsı beyaz arası bir renktedir, hemen hemen kokusuz bir ürün olup sıcak suda çözünürken, etanolde çözünmez. Yüksek molekül ağırlığı vardır, kimyasal olarak galaktomannan olarak tanımlanabilir. Glikozidik bağlarla bağlı galaktopiranoz ve mannopiranoz birimlerini içeren hidrokollodial polisakkaritlerden oluşur. Keçiboynuzu gamında, mannozun galaktoza oranı 4:1'dir.

Kıvamlaştırıcı, jelleştirici ve su bağlayıcı olarak gıdalarda kullanılır. Ağırlığının 50 katı su tutma kapasitesine sahiptir. Keçiboynuzu gamı ürünlerin yapısını geliştirirken lezzetlerini bozmadır. Tek kullanıldığında düşük oranda kullanımı bile koyu kıvamı sağladığı gibi diğer kıvamlaştırıcılarla (karagenan, guar gam, tara gam, ksantan gam...) birlikte de destekleyici olarak kullanılabilir ve böylece kullanım miktarı azaltılabilir.

Keçiboynuzu gamında mannozun galaktoza oranı guar gamdakinden büyük olduğu için fiziksel özelliklerinde çok az bir fark vardır. Bu fark bu iki gamın birlikte kullanıldığında tamamlayıcı özellik göstermelerini ve tek kullanımlarına göre daha koyu bir jel oluşturmalarını sağlar.

Keçiboynuzu gamının koyulaştırıcı özelliği nedeniyle kullanımı eski tarihlere kadar gider. Eski Mısır'da mumyaların bandajları için hazırlanan zamkın içeriğinde keçiboynuzu gamı kullanılmıştır.

Günümüzde gıda dışında; tabaka oluşturma özelliği ile tekstilde, kıvam verici özelliği ile kozmetikte krem ve losyon üretiminde kullanılır.

Gıdalarda Kullanımı

Yağı azaltılmış et ürünlerin yapılarını korumak ve su salmalarını engellemek amacıyla % 0,2-0,5 oranında kullanılır. Yağı azaltılmış et ürünlerinde su kaybını önlemede ksantan gamın karagenan, keçiboynuzu gamı ve düşük metoksilli pektinden daha etkili olduğu belirtilmektedir.

Peynir çeşitlerinde düzgün yapı oluşturmaları ve kıvamlaşmaları keçiboynuzu gamının % 0,2-0,4 oranında kullanılmasıyla sağlanır. Krem peynir üretiminde yaygın kullanımı mevcuttur ve su bağlama özelliği ile sürülebilir yapıyı sağlamaya yardımcıdır.

Dondurma üretiminde kaymaksı tadı ve hacimsel gelişimi sağlamak amacıyla % 0,1-0,3 oranında kullanılır. Ayrıca keçiboynuzu gamı dondurmanın erimesini geciktirir ve ısı şokuna direncini artırır.



Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/IZMIR-TURKEY
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/IZMIR-TURKEY
Production: Ege Industrial Area 8901/3 St. No:3AO Balatcık/IZMIR
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07



Yoğurt, puding, krema gibi süt ürünlerinin su kısımlarının ayrılmasını engellemek ve koyu kıvamını sağlamak amacıyla keçiyoynuzu gamı % 0,1-0,3 oranında kullanılır.

Ketçap, salça, soslar ve mayonez içinde%0,3-1,0 oranlarında yağlı ve yağsız yapının sabitliğini sağlamak amacıyla kullanılır.

Unlu mamullerde kırılabilirliği azaltmak ve hamur yapısını geliştirmek amacıyla % 0,3-0,6 oranlarında kullanılır.

İçeceklerde kıvamı geliştirmek ve tortu oluşumunu engellemek amacıyla % 0,1-0,4 oranında kullanılır.

Diyet gıda ürünlerinin içeriklerinde glutenin yerine % 0,3-1,0 oranlarında kullanılır ve düşük kalorili kıvamlaştırıcı katkı maddesi olarak görev yapar.

Şekerlemelerde sabitliği ve yumuşak kıvamı sağlamak, ürünlerin su bırakmalarını engellemek amacıyla %0,2-0,4 oranlarında kullanılır.

Keçiyoynuzu gamı karagenan, ksantan gam ve agar gibi diğer kıvam arttırıcı katkı maddeleri ile kullanıldığında jelleşmeyi arttırır ve jöle gibi gıda ürünlerinin su salmalarını engellerler.

Pasta dolguları içeriğine koyulaştırıcı olarak mısır veya buğday ürünleri kullanmak yerine keçiyoynuzu kullanmak daha çok tercih edilir. Böylece dolgunun yapı bütünlüğü korunurken, su kaybına bağlı kuruma görülmez.



Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/IZMIR-TURKEY
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/IZMIR-TURKEY
Production: Ege Industrial Area 8901/3 St. No:3AO Balatcık/IZMIR
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07