



**Ürün Adı:** Tito Tam Rafine Karagenan [Gıda Tipi]

**Çeşidi:** Kappa

**Fiziksel Yapısı:** Toz

E kodu: E407

**Ürün Detayları:**

Karagenan, deniz yosunlarından elde edilen bir polisakkarittir.

İsmi, İrlanda'nın bir köyü olan Carrageen'in sahilleri boyunca bu deniz yosunlarının yoğunlukta olmasından dolayı, bu köyden almıştır. Günümüzde, Kanada, Filipinler, Şili, ABD, Endonezya, Fransa ve Portekiz'de üretilmektedir.

Bu yosundan elde edilen jelatinimsi sıvı, yüzyıllardır gıdalarda kullanılmaktadır.

Karagenanlar, yüksek esnekliğe sahip, sarmal yapılar oluşturabilen moleküllerdir.

Bu özellikleri sayesinde, oda sıcaklığında farklı jeller oluşturabilirler. Bu nedenle gıda sektöründe ve diğer sektörlerde stabilizatör olarak kullanılırlar.

Karagenanların en önemli avantajların biri, tiksotropik olmalarıdır. (Yüzey basıncı ile incelik, ancak bu basınç kalktığında ise eski viskozitelerine geri ulaşırlar.) Bu özellikleri sayesinde kolay pompalanırlar ve hemen ardından tekrar sertleşirler.

**Üç tip ticari karagenan vardır:**

**Kappa Karagenan:** Sert ve katı jeller oluşturur. Kappaphycus cottonii'den üretilmiştir.

**Iota Karagenan:** Yumuşak jeller oluşturur. Eucheuma spinosum'dan üretilmiştir.

**Lambda Karagenan:** Su yerine proteinlerle birleştiğinde, jeller oluşturur. Süt ürünlerini kalınlaştırmak amacıyla kullanılır. Gigartina'dan üretilmiştir.

Tüm bu karagenan tipleri sıcak suda çözünür, ama sadece Lambda karagenan soğuk suda çözünebilmektedir.

**Karagenan'ın Gıda Sektöründeki Uygulama Alanları:**

**Tatlılar, soslar, dondurulmuş ürünler, içecekler** Viskoziteyi arttırmak amacıyla kullanılır.

**Süt Ürünleri:** Dünyada karagenanın en çok kullanıldığı alan süt ürünleridir. Karagenan, süt proteinleri ile etkileşime girer ve kıvamı artırır.

**Çikolatalı sütte, kakao parçacıklarının çökmesini engeller.** Krem peyniri, krem şanti, krema, pudingler, yoğurt, milk shake ve ayran gibi ürünlerde viskoziteyi arttırmak için kullanılır.

**Bira:** Bulanıklık yaratan proteinleri durultmak amacıyla kullanılır.

**Pudingler:** Sütli pudinglerde jelleştirici ajan olarak kullanılır ve pıhtılaşmayı da öner. Diğer gıdalar, nişastalar ve fosfat tuzları ile kullanılabilir. % 0.1 - 0.2 arasında kullanılır.

**İşlenmiş Et Ürünleri:** Yağ yerine ikame edici olarak kullanılarak, bitmiş ürünün su tutma kapasitesi ve hacmi artırılır. Salam benzeri işlenmiş et ürünlerinin yumuşak olmasını ve daha iyi dilimlenmesini sağlar.

**Reçeller ve marmelatlar:** % 1 oranında kullanılır.

**Dondurma:** Donmamış bölümün viskozitesini artırır, kristal boyutunu sınırlı tutar, kristalizasyonu önler ve rengin kalıcılığını sağlar. % 0.1 ile 0.3 arasında kullanılır.

**Jöleler:** Şeffaf ve esnek yapıda su bazlı jöleler oluşturmak için kullanılır. Jelatin yerine tercih edilebilir. Keçiboynuzu gamı ile karışım yapılarak, kullanılabilir.



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



Karagenan'ın Kozmetik Sektöründeki Uygulama Alanları:

Diş macunu Diş macununu oluşturan maddeleri birbirine bağlar ve stabilize eder.  
Şampuan ve kozmetik kremler Kalınlaştırıcı olarak kullanılır.

#### **Karagenan'ın İlaç Sektöründeki Uygulama Alanları:**

Karagenan haplar ve tabletlerde dolgu maddesi olarak kullanılır.

#### **Uygulama Alanları Endüstriyel:**

Ayakkabı cilaları Viskoziteyi arttırmak amacıyla kullanılır.

Yangın söndürücüler Köpüğün yapışkan hale gelmesi amacıyla kalınlaştırıcı olarak kullanılır.

Biyoteknoloji Enzimleri hareketsizleştirmek amacıyla kullanılır.

Yukarıdaki ürünlere ek olarak, karagenan, oda kokuları, petrol işleme ve daha birçok farklı endüstriyel alanda yoğun olarak kullanılmaktadır.

Yukarıda yer alan bilgiler ve belirtilen ürünler, sadece teknik altyapısı olan kişilerin, ürünlerle ve kullanımları ile ilgili gerekli teknik araştırmaları, testleri ve değerlendirmeleri yaptıktan sonra, kendi istekleri doğrultusunda kullanımları içindir. Buradaki bilgiler güvenilir olmasına rağmen, her üretim ortamına, üretimin yapıldığı ülkenin yasalarına, ortam şartlarına, bitmiş ürüne ve diğer hammaddelere bağlı olarak sonuçlar değişkenlik gösterebilir, Bu nedenle ürünleri satın alan kişi ya da kurum, kendi kullanımı için uygunluğunu, çevresel koşullara etkisini, işçi sağlığı ve iş güvenliği gibi konulara etkilerini değerlendirdikten sonra ürünü kullanma kararını kendisi özgürce verir. Hammaddeler.com, Smart Kimya Ltd, temsilcilerimiz ve çözüm ortaklarımız bu bilginin kullanımı açısından sorumlu tutulamaz.



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