

Gomme Xanthane Pure



La gomme Xanthane est un gélifiant d'origine naturelle. Elle agit aussi comme texturant, stabilisant et épaississant des émulsions. Elle présente surtout des propriétés extraordinaires et utiles tels que la haute viscosité à de faibles concentrations.

Note : Pas noté

Prix

Prix remisé\$0.00

\$0.00

Prix de vente hors-taxé\$0.00

Remise

[Poser une question sur ce produit](#)

Description

La gomme Xanthane est un gélifiant d'origine naturelle produit par un procédé biotechnologique impliquant une fermentation de glucose ou de saccharose par la bactérie *Xanthomonas campestris*.

La gomme Xanthane présente des propriétés extraordinaires et utiles tels que la haute viscosité à de faibles concentrations, peu de changement dans la viscosité à de faibles concentrations, avec peu de variation de la viscosité à différentes températures, et une excellente stabilité sur une large gamme de pH.

Elle fournit également une bonne stabilité à la congélation-décongélation et qui montre des caractéristiques de suspension remarquables dans des crèmes et des lotions, ainsi que les shampoings et les liquides de lavage de vaisselle. La gomme de Xanthane permet ainsi de réaliser des gels aqueux parfaitement transparents et s'utilise aussi pour augmenter la stabilité des émulsions. Elle apportera un glissant très agréable aux préparations tout en augmentant légèrement la viscosité.

La gomme de Xanthane permet une forte augmentation de la viscosité d'un liquide tout en ajoutant une très faible quantité de gomme, de l'ordre de 1 %. Les dosages peuvent commencer à 0,1%, et aller aussi haut que 2%. Elle fonctionne bien avec d'autres gommes (par

exemple, 20% avec 80% de gomme de guar), et des agents tensioactifs dans les produits ayant un pH inférieur. Au cours de la phase aqueuse, un vortex est créé et la gomme de Xanthane est aspergée directement dedans.

Qualité : Gomme de Xanthane sous forme de poudre 100% pure d'origine naturelle.

Dénomination INCI : Xanthan Gum.

Procédé de fabrication : La gomme Xanthane est produite par un procédé biotechnologique (fermentation de sucres par des bactéries Xanthomonas Campestris).

Origine : France/Australie.

Propriétés

Propriétés reconnues :

- Puissant gélifiant de l'eau et des phases aqueuses et eaux florales (gélifiant à froid comme à chaud pour obtenir différents sortes de gels : fluides, compacts, transparents, avec ou sans bulles)
- Agent épaississant d'émulsions (modification de la viscosité de crèmes, laits, lotions)
- Agent texturant (Modifie la texture et apporte un toucher doux et glissant)
- Agent stabilisateur d'émulsions (en combinaison avec un émulsifiant).

Indications et Usages

Indications :

- Préparation de crèmes, laits, lotions plus ou moins épaisses
- Formulation de gels tenseurs contour des yeux, gels minceur, gels circulatoires (jambes lourdes)
- Masques de beauté (gels rafraîchissant)
- Préparation de produits de gommage et exfoliants gélifiés.

Usages, dosage et mode d'emploi : La gomme Xanthane est soluble dans l'eau (à dissoudre dans la phase aqueuse à froid ou à chaud).

En règle générale le dosage est de (0.1 à 2 % du poids total de la préparation). À introduire en phase aqueuse en dispersant doucement la gomme en poudre et en mélangeant simultanément de façon à éviter d'obtenir des grumeaux.

- Pour l'usage de la gomme xanthane comme agent de stabilisation d'émulsions : un dosage de 0.1-0.4% de gomme Xanthane en phase aqueuse est recommandé
- Pour la réalisation de gels avec viscosité moyenne à épaisse, il est suggéré d'aller avec un dosage de (1% à 2% en phase aqueuse ou dans un hydrolat).

Conservation

La gomme xanthane est assez stable lorsqu'elle bien entreposée. À conserver la gomme dans un contenant hermétique à température ambiante dans un endroit sec à l'abri de l'humidité et de la lumière.

Assurez vous de bien refermer le contenant/sachet après chaque usage.

Commentaires des clients

Il n'y a pas encore de commentaire sur ce produit.