

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	Agar agar polvo
<b>CAS #</b>	9002-18-0
<b>NOMBRE IUPAC</b>	No disponible
<b>ADITIVO ALIMENTARIO</b>	E-406
<b>FECHA DE REVISIÓN</b>	06 08 2024

## 1. DESCRIPCIÓN

Es un polisacárido complejo extraído de algas rojas de la clase Rhodophyceae. Las algas son típicamente cosechadas a mano a lo largo de las costas y se les permite secar al sol después de la recolección. Las algas marinas son procesadas por extracción de agua caliente, filtración y congelación. Basándose en el nivel de pureza deseado, los pasos adicionales pueden implicar blanqueo o tratamiento químico, extracción adicional, filtración, gelificación, congelación y descongelación. El paso final en el proceso es secar y moler según las especificaciones para producir el grado comercial de Agar en polvo comúnmente usado hoy en día. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) incluyen el valor ADI (Ingesta Diaria Admisible) de agar-agar en el grupo A1 como el nivel más alto de seguridad, sin ninguna restricción de su ingesta diaria ni en el uso como aditivo alimenticio.

## 2. APLICACIONES

En la industria alimenticia por sus propiedades gelificantes, de visco elasticidad, transparencia y estabilidad. También se usa como estabilizador, espesante, agente de suspensión, para controlar la viscosidad y mejorar el sabor en alimentos y en diferentes aplicaciones en la industria como en la farmacéutica y microbiológica. Algunos ejemplos son: en mermeladas, yogurt, gelatina, pudín, bebidas y otras aplicaciones con texturas específicas.

## 3. RECOMENDACIONES

- La proporción típica para gelificar líquidos con agar agar en polvo es de 1 cucharadita de agar agar en polvo por cada taza de líquido.
- Para evitar grumos, es importante disolver el agar agar en polvo en líquido frío antes de calentarlo.
- Es necesario hervir la mezcla con agar agar durante al menos un minuto para asegurar una buena gelificación.

- El agar agar gelificará a temperatura ambiente una vez que se enfríe, pero alcanzará su máxima firmeza a temperaturas de refrigeración (alrededor de 4°C o 39°F). TenGA en cuenta esto al preparar postres o gelatinas.
- A diferencia de la gelatina, el agar agar puede usarse con ingredientes ácidos como cítricos y frutas sin perder su capacidad de gelificación.
- Es insípido, inodoro y sin calorías, lo que lo convierte en una excelente opción para personas que siguen dietas bajas en calorías o vegetarianas/veganas.
- La cantidad de agar agar que use afectará la textura final del producto.
- Los alimentos preparados con agar agar deben almacenarse en el refrigerador si no se consumen de inmediato, ya que el agar agar puede perder firmeza a temperaturas ambiente prolongadas.
- Se recomienda guardar en envases bien cerrados en un lugar fresco y seco, alejado de la luz, el calor y la humedad. No caduca, sin embargo, se recomienda consumir durante los primeros 24 meses a partir de su fecha de lote.

#### 4. ALCANCE EN APLICACIÓN:

En variedad de productos lácteos, dosificación: 0.05 - 0.15%.

#### 4. PROPIEDADES FISICO QUÍMICAS

<b>Apariencia</b>	Polvo uniforme, Blanco a amarillo pálido
<b>Olor y sabor</b>	Neutro
<b>Humedad %</b>	15 % máx.
<b>Cenizas totales</b>	5 % máx.
<b>Materia insoluble en agua</b>	1 % máx.
<b>Almidón</b>	Pasa
<b>Metales pesados (Pb)</b>	20 ppm máx.
<b>Arsénico</b>	3 ppm max.
<b>Tamaño de la partícula</b>	Malla 80 mín.

#### 5. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

<b>Bacteria totales CFU/g</b>	≥ 10000
<b>Levaduras y hongos CFU/g</b>	100/g máx
<b>Coliformes MPN/g</b>	Ausencia en 25g
<b>E. Coli</b>	Ausencia en 25g
<b>Salmonella (/25g)</b>	Ausencia en 25g
<b>Bacillus cereus</b>	Máx. 100 ufc/g

Nota: El producto cumple con los estándares FCC/USP/E-406/EP8.0