

Farine de Konjac biologique



La farine de Konjac biologique est obtenue à partir des tubercules de diverses espèces d'Amorphophallus. C'est une fibre alimentaire soluble qui ressemble à la pectine dans sa structure et sa fonction. *Le konjac, également connu sous le nom de glucomannane, est une plante qui pousse dans certaines régions d'Asie. Il est connu pour son corme amylacé, une partie de la tige en forme de tubercule qui pousse sous terre. Le bulbe est utilisé pour fabriquer une riche source de fibres alimentaires solubles. Le konjac est utilisé comme substitut de la gélatine et pour épaissir ou ajouter de la texture aux aliments.* La plante fait partie du genre Amorphophallus. En règle générale, il prospère dans les régions les plus chaudes d'Asie. L'extrait de racine de Konjac est appelé Glucomannane. Le glucomannane est une substance semblable à des fibres traditionnellement utilisée dans les recettes alimentaires, mais il est maintenant utilisé comme moyen alternatif de perte de poids. La farine de konjac se compose principalement d'un polysaccharide hydrocolloïde, le glucomannane. Le glucomannane est composé de sous-unités de glucose et de mannose: encrées avec des liaisons B-1, 4 à un rapport molaire de 1 : 0,16. Il s'agit d'un polysaccharide légèrement ramifié ayant un poids moléculaire de 200 000 à 2 000 000 daltons. Les groupes acétyle le long du squelette glucomannane contribuent aux propriétés de solubilité et sont localisés, en moyenne. Caractéristique de la poudre de Konjac biologique:

- Sans OGM
- Riche en nutriments
- Couleur brillante
- Excellente dispersion
- Fluidité supérieure

spécification

NOM DU PRODUIT	FARINE DE KONJAC BIOLOGIQUE
ORIGINE DE LA PLANTE	Amorphophallus konjac
ORIGINE DU PAYS	Chine
PHYSIQUE / CHIMIQUE / MICROBIOLOGIQUE	
APPARENCE	Poudre fluide blanc / blanc laiteux avec quelques points noirs
ODEUR	Aucune odeur
LA TAILLE DES PARTICULES	≥ 90% passent 120 mesh
CONTENU GLUOMANNAN	≥95%
VISCOSITÉ (CPS)	≥20000
HUMIDITÉ (%)	≤ 8
CENDRE(%)	≤ 2
SO2 (PPM)	≤10
PH	5-7
AMIDON (%)	≤1,0
PROTÉINES (%)	≤1,5
MATIÈRE SOLUBLE À L'ÉTHÉR (%)	≤0,5
CHLORURE (%)	≤ 0,02

50% SOLUBLE ALCOOL (%)	≤ 0,02
MÉTAUX LOURDS (PPM)	≤10
PLOMB (PPM)	≤0,8
COMME (PPM)	≤2,0
MASSE MOLÉCULAIRE	500 000 à 2000 000 daltons
RÉSIDUS DE PESTICIDES	Conforme à la norme biologique NOP & EU
MICROBIOLOGIQUE	
TPC (CFU / GM)	≤1000
MOULE ET LEVURE (CFU / GM)	≤50
SALMONELLE	Absent dans 12,5 g
E. COLI	Absent dans 5 g
ESPACE DE RANGEMENT	La température est inférieure à 15 °C, humidité relative inférieure à 65%
DURÉE DE VIE	24mois
REMARQUE	Des spécifications personnalisées peuvent également être obtenues

Avantages pour la santé

Il a un effet sur la prévention et le traitement du diabète. Il peut prévenir et réduire l'incidence des maladies du système intestinal. Il peut réduire le temps de séjour des substances nocives dans le tube digestif, le gall-Hsiang, et protéger efficacement la muqueuse gastrique, nettoyer la paroi de l'estomac. Il peut inhiber le cholestérol, abaisser la tension artérielle, abaisser la glycémie, la dilatation des vaisseaux sanguins, pour prévenir l'athérosclérose et une autre maladie cardiovasculaire. Il peut contrôler l'appétit et réduire le poids corporel.

Emballage



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Farine de Konjac biologique](#)