



Agar Agar



Poudre de qualité alimentaire d'Agar Agar

Nom scientifique :
Agar Agar

L'Agar Agar est un polymère de galactose (galactane) contenu dans la paroi cellulaire de certaines espèces d'algues rouges (Rhodophycée).

SPECIFICATIONS

Couleur	Beige.
Odeur	Caractéristique
Arsenic inorganic	<3ppm
Cadmium	<1ppm
Mercury	<1ppm
Lead	<5ppm

BACTERIOLOGIE

Yeast and moulds [CFU/g]	<= 300 CFU/g
Salmonelles (/25g)	Absent CFU/g
Escherichia coli [CFU/g]	Absent CFU/g
Total aerobic plate count [CFU/g]	<= 5 000 CFU/g

1 } REFERENCES

Nom	Code	Taille
Agar Agar	R40	Poudre
Agar Agar BIO	R506	Poudre

2 } COMPOSITION

L'agar agar est un polysaccharide extrait de divers types d'algues rouges (Rhodophyceae), principalement Gelidium et Gracilaria.

L'Agar (E-406) est normalisé par addition de sucres (dextrose ou maltodextrine). Il se gélifie par lui-même sans ajout de substances.

3 } PROPRIETES

L'Agar Agar par son goût neutre est connu pour être utilisé comme **gélifiant et stabilisant végétal**. Il remplace ainsi la gélatine animale dans des préparations culinaires (gelée, confiture, flan, sorbets...). Il peut également servir d'empreintes dentaires, milieux de culture en microbiologie etc.



4 } MODE D'UTILISATION

Il y a trois étapes à suivre: dispersion, hydratation et dissolution.

Disperser dans de l'eau et porter à ébullition (100 ° C / 212 ° F) jusqu'à complète dissolution sous agitation vigoureuse. La gélification se produit sur retour au calme.

Les ingrédients doivent être préparés à une température inférieure à 80 C°

5 } SPECIFICATION

Gel Strength (1,50%, 20° C / 68° F): > 850 g/cm2