

OUTROS ESPESSANTES

Espessante: Segundo a legislação brasileira, espessante é a substância que aumenta a viscosidade de um alimento. Esse aditivo melhora a textura e a consistência dos alimentos processados.

-Geleificante: Substância que confere textura através da formação de um gel. O gel é um sistema bifásico constituído por uma rede macromolecular tridimensional sólida que retém entre suas malhas uma fase líquida.

-Estabilizante: Segundo a legislação brasileira, estabilizante é a substância que torna possível a manutenção de uma dispersão uniforme de duas ou mais substâncias imiscíveis em um alimento. Pode-se dizer que o estabilizante favorece e mantém as características físicas das emulsões e suspensões.

-Emulsificantes: Substância que torna possível a formação ou manutenção de uma mistura uniforme de duas ou mais fases imiscíveis no alimento.

Espessante, portanto, é a substância capaz de aumentar a viscosidade de soluções, de emulsões e de suspensões. São substâncias químicas que aumentam a consistência dos produtos. São hidrossolúveis e hidrofílicas, usadas para dispersar, estabilizar ou evitar a sedimentação de substâncias em suspensão. Empregam-se como agentes estabilizadores de sistemas dispersos como suspensões (sólido-líquido), emulsões (líquido-líquido) ou espumas (gás-líquido).

PRINCIPAIS REPRESENTANTES: Goma carragena, Gelatina, Goma xantana, Amidos Modificados e outros.