



ÜRÜN BİLGİ FORMU

TİTO TARA GAM (E 417)

Tara gam, gıdalarda kıvam arttırıcı katkı maddesi olarak kullanılır ve E 417 olarak numaralandırılmıştır.

Tara gam, Güney Amerika'da (özellikle Peru ve Bolivya) yetişen tara bitkisinden (Caesalpinia spinosa) elde edilir.

Baklagiller ailesinden olan bu bitkinin tohum endospermeleri öğütülerek tara gam çıkarımı yapılır.

Galaktomannanlardan oluşan, yüksek molekül ağırlıklı polisakaritleri içerir. Ana bileşen, (16) bağları ile bağlı, alfaDgalaktopiranoz birimleri ile birlikte (14)beta Dmannopiranoz birimlerinin lineer zincirinden oluşur. Tara gamda, mannozun galaktoza oranı 3:1'dir.

Tara gam kokusuzdur ve beyaz ile sarımsı beyaz arası bir renktedir. Soğuk ve sıcak suda iyi çözünür, ama etanolde çözünmez. En yüksek viskozite değeri 40°C'deki sıcak suda çözündüğünde görülür. Süt kaynaklı solüsyonlarda da iyi (37 g/L) çözünür. Tara gamın viskozitesi keçiyoynuzu gamına kıyasla yüksek, guar gamakıyasla düşüktür. Tara gam, kimyasal olarak değiştirilerek veya diğer gamlarla karıştırılarak, değişik gıdaygulamalarında kullanılır.

Tara gam (TG), moleküler yapısı ve botanik pozisyon özellikleri açısından, keçiyoynuzu gamına (LBG) benzediği için Peru LBG olarak da bilinir.

Doğal bir koyulaştırıcıdır, çok az aroma verir. Tara gam, yağlı ve kremamsı bir ağız tadı verir. Gıdalarda jelleşme hızına ve jel derecesine etki eder. Diğer kıvamlaştırıcılarla birleştiğinde (agar ve karagenan gibi) daha elastik yapıda bir jel oluşumunu sağlar. Düşük pH'ta (pH=4.6) oluşan jel, doğal pH'ta (pH=7.0) oluşan jelden daha serttir. Gıdalarda tara gam bulunması pıhtı oluşumunu indirger veya yok eder.

Gıdalarda uygulanması %0,05 – 1 arasındadır. Önerilen günlük alım miktarı 0,25 mg/kg vücut ağırlığıdır. Yan etkisi yoktur, ama yüksek konsantrasyonda kullanıldığında midede şişlik ve gaz yapma olasılığı vardır. (Bu durum sindirimi güç tüm polisakkaritlerde görülebilir.)

Tara gam paketleri kuru, serin ortamda güneş ışığı görmeyecek şekilde saklanmalıdır. Açıldıktan sonra 6 ay içinde tüketilmelidir.

Tekstilde baskı teknolojisinde boyanın kıvamını arttırdığı için, tara gam alternatif madde olarak kullanılır.

Kozmetikte ve ilaç endüstrisinde kremlerin ve losyonların koyu kıvamını sağlamak için kullanılır.

Gıdalarda Kullanımı

Meyve jöleleri ve reçeller gibi tüm elastik ve ya zayıf yapıda jel oluşumu istenen tariflerde kullanılır.

Az ölçüde soslarda, çorbalarda ve meyve içerikli ürünlerde düşük kalorili kıvamlılığı ve ağız tadını sağlamak amacıyla kullanılır.



Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/IZMIR-TURKEY
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/IZMIR-TURKEY
Production: Ege Industrial Area 8901/3 St. No:3AO Balatcık/IZMIR
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07



Agar ve karagenanın jelleşme aktivitelerini arttırmak amacıyla kullanılırlar.

Ekmekte ve unlu mamullerde, tara gam ürünün kupkuru olmasını engelleyerek, yumuşaklığı geliştirir ve ekmek için süngerimsi yapısını sağlar. Böylece ürünlerin raf ömrünü uzatır.

Keçiboynuzu gamı yerine kullanılır. Çünkü %2025 oranında daha az kullanımı ürünlere kıvam vermeye yetiği için tara gamı kullanmak daha ekonomiktir.

Sodyum aljinat (E401) yerine alternatif kullanımı vardır.

Tara gam dondurmalarda kıvamlaştırıcı olarak diğer kıvamlaştırıcı çeşitleriyle birlikte kullanılır ve dondurmanın yumuşak kıvamını verir.

Tara gam donmuş tatlılarda yağsı yapı (ağızda tereyağı tadı verir) sağlayarak ürünlere kıvam verir. Ayrıca sıcaklık değişimine karşı dayanıklılık sağlar. Ayrıca ürünlerde şeker ve buz kristallerinin oluşumunu ve aromanın kaybını engeller.

Ksantan gam ile birlikte kullanıldığında uzun ömürlü süspansiyonlar oluşturur. Bu karışım salata soslarında, hardal, ketçap ve mayonez gibi ürünlerde kullanıldığında ürünlerin kalıcılığını ve kıvamlarını arttırır.

Et ürünlerinde kristalleşmeyi ve büzümeye bağlı su kaybını engeller. Ürünlerde su tutucu, ısıya dayanıklı, donmaya ve çözülmeye dayanıklı etmen olarak görev yapar ve ürünlerin lezzetini değiştirmeden korur.

Ayrıca süt ürünlerinde ve içeceklerde tara gam kullanımı vardır.



Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/IZMIR-TURKEY
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/IZMIR-TURKEY
Production: Ege Industrial Area 8901/3 St. No:3AO Balatcık/IZMIR
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07