

## **Ксантановая камедь**

**Пищевая добавка E415**

Ксантановая камедь - это природный полисахарид, который образуется из сахара и патоки путём брожения. Представляет собой порошок белого или сероватого цвета.

Стабилизирует влажные продукты в т.ч. корм, сгущает добавленный туда соус или бульон. Натуральный компонент, но сугубо технологического порядка. Какого-то специфического вкуса или запаха не имеет и является безопасной для организма. Увеличивает сроки хранения продуктов, а также снижает потерю влаги при их термообработке.

