

AGAR AGAR (TODO LO QUE DEBES SABER)

El agar o agar-agar es una sustancia carragenina, un polisacárido sin ramificaciones obtenido de la pared celular de varias especies de algas

El agar tiene un gran poder gelatinizante, ya que con cantidades del menos del 1% de materia sólida se obtiene un gel bastante resistente. Los geles de agar son transparentes, duros y quebradizos, esta propiedad los diferencia de los otros geles de polisacáridos, que son más elásticos y pegajosos. Además el agar tiene la propiedad particular de presentar una gran histéresis térmica.

Es un solidificante 100% vegano.

También es conocido por los nombres “gelosa”, “gelosina”, “gelatina vegetal”, “gelatina china” o “gelatina japonesa”. Las algas y el gel extraído de ellas han sido utilizadas desde tiempos antiguos en los países de Oriente (China, Japón, Corea, etc.) y fue llevada a Europa hacia la mitad del siglo XIX. En la actualidad, las algas productoras se cultivan en muchas zonas.

Si quieres saber más, te invitamos a ver este video informativo.

VER VIDEO