

[quotidianosostenibile.it](https://www.quotidianosostenibile.it)

# E418 - Gomma di Gellano – Quotidiano Sostenibile

1-2 minuti

---

FUNZIONE: addensante

## COS'

La gomma di gellano è un polisaccaride ottenuto per fermentazione in coltura pura di un idrato di carbonio con ceppi naturali di *Pseudomonas elodea*, purificato per estrazione con isopropanolo, essiccato e macinato.

Si presenta come una polvere di colore bianco sporco.

## UTILIZZI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

Viene usata come additivo alimentare, identificata dalla sigla E418, come [addensante](#) e gelificante per la preparazione di gelatine, [marmellate](#) e succhi. La Gomma di Gellano viene inoltre utilizzata nella preparazione del [latte](#) di soia al fine di tenere sospese le proteine della soia nel latte.

## SALUTE

Non sono molti gli studi condotti sulla Gomma di Gellano come additivo alimentare. Ad alte concentrazioni può causare flatulenza. Ha effetto lassativo.