

GALACTOMANANOS: ESTRUCTURA, PROPIEDADES Y USOS INDUSTRIALES

Luis Alberto Panizzolo⁵

Los galactomananos son polisacáridos neutros constituidos por unidades de manosa y galactosa. De acuerdo a sus propiedades físico-químicas y estructurales, pueden ser usadas como agentes espesantes, estabilizantes de emulsiones y suspensiones, de formación de película, inhibidores de cristalización y sinéresis, siendo muy utilizadas en diversas industrias tales como alimentaria, cosmética, farmacéutica, del papel y textil. También son beneficiosos en el control de muchos problemas de la salud como la diabetes, el tránsito intestinal, cáncer de colon, cardiopatías debido principalmente a su acción como fibra alimentaria. La estructura de los galactomananos, tiene un rol significativo en sus propiedades y por tanto en las características y calidad final de los productos de los cuales es componente.

Palabras claves: galactomananos; estructura; propiedades funcionales; usos y aplicaciones.

⁵ CUT, Facultad de Química, UdelaR. E-mail: apnizzo@fq.edu.uy