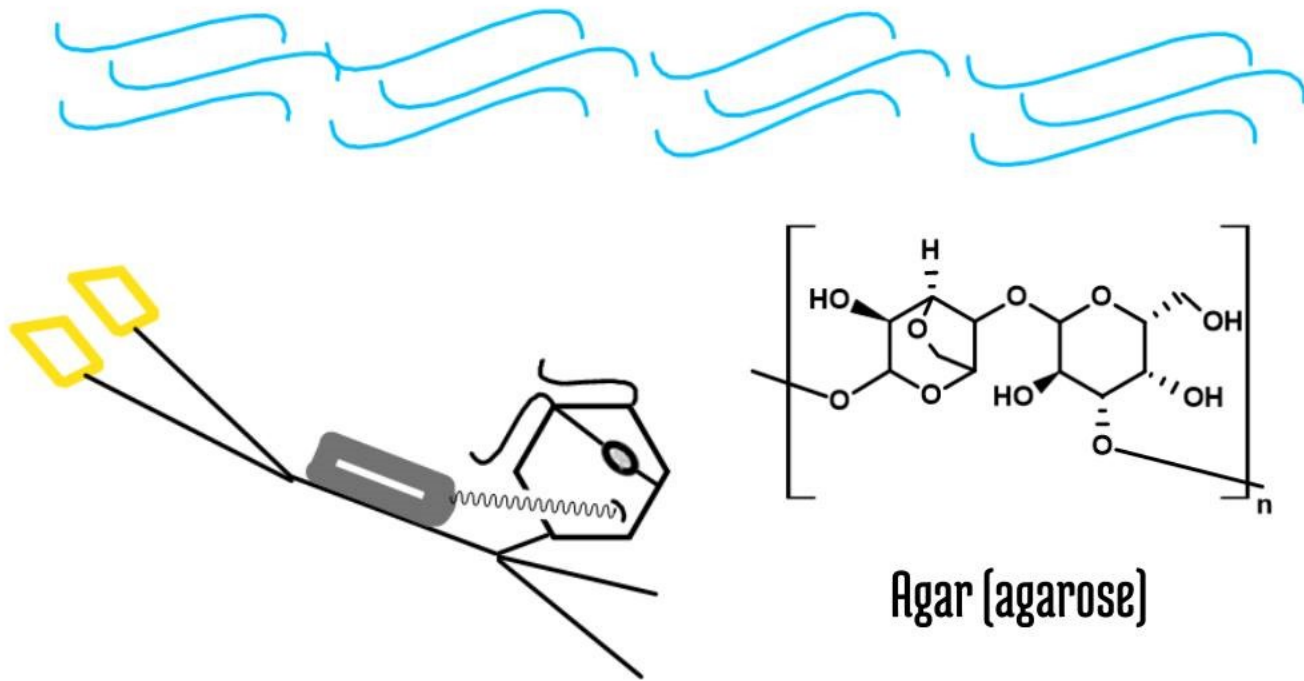


# É o que vem do mar? espressantes...



Agar (agarose)

Algas vermelhas fornecem o agar, usado na culinária em sorvetes e balas de gomas, enlatados e laticínios.



Projeto de divulgação científica

## Moleculettes

O agar é um polissacarídeo com alta capacidade de formar gel quando aquecido, sendo usado na formulação de pudins, sorvetes, balas de goma, enlatados e laticínios. Também é empregado como laxativo e na formulação de medicamentos para disfunções digestivas. É encontrado na parede celular de algas vermelhas, como Gracilaria, cuja extração no nordeste brasileiro vem aumentando consideravelmente. Também é muito usado como meio de crescimento para microorganismos.

O agar é formado pela agarose (parte geleificante, mostrada na figura) e pela agarpectina.