

11.09 – GLUTEN DE TRIGO, INCLUSO SECO.

El **gluten** se extrae de la harina de trigo por simple separación acuosa de los demás componentes de la harina (almidón, etc.). Se presenta bien como líquido más o menos viscoso o pasta de color blanquecino (gluten llamado *húmedo*), bien como polvo de color crema (gluten *seco*).

Está constituido esencialmente por una mezcla de distintas proteínas de las que las principales son la **gliadina** y la **glutenina** (85 a 95% del conjunto de las proteínas que contiene). La presencia de estas dos proteínas caracteriza al gluten de trigo que, cuando se mezcla con agua en proporciones adecuadas, obtiene las cualidades de elasticidad y plasticidad que le son peculiares.

El gluten se utiliza principalmente para enriquecer de proteínas la harina destinada a la fabricación de ciertos productos de panadería o galletería, de algunas variedades de pastas alimenticias o de preparaciones dietéticas. Se emplea también como aglutinante en algunas preparaciones de carne así como en la fabricación de determinadas colas o productos tales como sulfato o fosfato de gluten, proteínas vegetales hidrolizadas o glutamato sódico.

Se **excluyen** en especial de esta partida:

- a) La harina de trigo enriquecida por la adición de gluten (**partida 11.01**).
 - b) Las proteínas extraídas del gluten de trigo (**partida 35.04**, generalmente).
 - c) El gluten de trigo preparado para su utilización como cola o como apresto en la industria textil (**partidas 35.06 ó 38.09**).
-