

HOJA TÉCNICA ANTIESPUMANTE SILAS1007

El antiespumante SILAS1007 es un controlador de espuma para sistemas acuosos que puede considerarse para su uso cuando se requieren estándares muy altos de calidad y pureza. Este agente de control de espuma muy adaptable puede ayudar a proporcionar una excelente calidad y pureza a un agente de procesamiento de alimentos. Es un candidato excelente para su uso en aplicaciones cosméticas, donde se requieren estándares muy altos. Esta emulsión activa al 10 por ciento, se puede utilizar de manera efectiva an prácticamente todos los surfactantes, en un amplio rango de pH. Puede ser particularmente eficaz con surfactantes no iónicos.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES Y BENEFICIOS TÍPICOS

- Mayor rendimiento de producción en aplicaciones de procesamiento de alimentos.
- Desarrollado para sistemas acuosos.
- Puede ser eficaz en prácticamente todos los surfactantes, especialmente los no iónicos.
- Útil en un amplio rango de pH.
- Agente antiespumante para el procesamiento de alimentos.

PROPIEDADES FÍSICA TÍPICAS:

Apariencia	Blanco
Forma	Líquido vertible
Viscosidad 25°C (después de agitar)	1000-2000
Gravedad específica a 25/25°C	0.99-1.01
pH	4.0
Tipo de emulsionante	No iónico
Diluyente adecuado	Agua
Vida útil, meses	24
Contenido de ingrediente activo,%	10



APLICACIONES POTENCIALES:

Este antiespumante puede considerarse para su uso en la fabricación de alimentos y piensos, en una variedad de procesos industriales.

Estas aplicaciones incluyen:

Procesamiento de alimentos y piensos	
Fermentación alcohólica	Procesamiento de carne/aves
Bebidas, jugos y salsas	Fabricación de patatas fritas
Lavado de botellas	Conservas, mermeladas y jaleas
Componente de soluciones de limpieza	Lavado de mariscos
Fabricación de condimentos y saborizantes	Sopa y guisos
Molienda húmeda de maíz	Procesamiento de proteína de soya
Lavado de huevos	Lavado de verduras
Fabricación de complementos alimenticios	Procesamiento de suero
Tratamiento de aguas residuales de plantas de alimentos	Deshidratación, procesos de vaporación y extracción
Productos cosméticos	
Formulación en cosméticos, bálsamos, lociones ,humectantes ,ungüentos , champús y protectores solares.	Ayuda de embalaje



SILYCOM.MX

Miguel Hidalgo S/N INT 9
San Nicolas Tolentino, Méx. C.P. 50230



sfsilycom@hotmail.com
www.silycom.com
722 481 3280
722 303 5323

Antiespumante SILAS1007

Consideraciones generales de uso:

La emulsión antiespumante SILAS1007 se puede utilizar tal como se recibe o después de diluirla con agua o líquido de proceso. Para obtener mejores resultados, la emulsión debe mezclarse antes de su uso. La dilución se puede lograr mezclando de 3 a 10 partes del diluyente seleccionado con 1 parte de antiespumante con agitación suave hasta obtener una mezcla uniforme. Se recomienda continuar mezclando suavemente el antiespumante diluido para garantizar uniformidad del producto durante tiempos de almacenamiento prolongados.

Para lograr la máxima rentabilidad, este antiespumante debe diluirse previamente y agregarse de manera continua en un paso de procesamiento anterior al paso en el que se produce la formación de espuma. Las concentraciones iniciales sugeridas son de 50 a 500 ppm de antiespumante de silicona, y en las aplicaciones alimentarias se debe tener cuidado de garantizar que los niveles no excedan las limitaciones de la FDA en el producto final. La tabla 1 muestra las concentraciones y los equivalentes en partes por millón.

Tabla 1: concentraciones de emulsión antiespumante SILAS1007 y equivalentes de partes por millón de emulsión.

Concentración de emulsión antiespumante SILAS1007 (del envase)	Partes por millón Antiespumante SILAS1007	
	Tal como se recibió	Silicona activa
1 pinta en 2500 galones	=50	=10(1)
En 1000 galones 1 galón	=1000	=100
En 2000 galones 1 galón	=500	=50
En 2000 galones 1 galón	=100	=10(1)

(1) Limitación del reglamento 21 CFR 173.340 de la FDA factores de conversión: 1 galón= 3.785 litros; 1 pinta= 0.4731 litros

