

Ficha Técnica ANTIFOAMZERA A20

fecha de actualización junio 2024

PROPIEDADES

Los antiespumantes que se basan en siliconas utilizan compuestos siliconados como su principio activo. Estos compuestos siliconados consisten en aditivos hidrofóbicos incorporados en una matriz de dimetilpolisiloxano, a la cual se le añaden emulsificantes para asegurar la rápida dispersión de la silicona en el medio donde se forma la espuma. Adicionalmente, los compuestos siliconados pueden estar disponibles en forma de aceite o en una emulsión a base de agua.

Estos antiespumantes son altamente efectivos en el control de espumas desafiantes y sobresalen en la eliminación de la espuma de la superficie, así como en la liberación del aire atrapado en el medio. Debido a estas características, encuentran una amplia gama de aplicaciones en la industria alimentaria. Las referencias tipo "A" son especialmente ideales porque mejoran la eficiencia del proceso de las operaciones al prevenir retrasos y detenciones causadas por la espuma excesiva, garantizan la consistencia y la calidad del producto final, permiten mayor seguridad del proceso al evitar accidentes como los derrames, reducen los costos operativos y la pérdida del producto, aseguran el cumplimiento de los estándares de higiene al mantener la limpieza y la seguridad en los procesos, contribuyen a una mayor capacidad de producción al eliminar cuellos de botella y retrasos en el proceso, evitan la pérdida de ingredientes valiosos y mejoran la estabilidad y duración de los productos alimenticios.

El antiespumante A20 se ha formulado específicamente para su uso en medios acuosos, ofreciendo una aplicación sencilla y directa. Contiene emulsionantes no iónicos de grado FDA que aseguran su alta eficiencia, compatibilidad y durabilidad, lo que lo hace ideal para su uso en las industrias alimentaria y farmacéutica. Además, cuenta con la certificación KOSHER, que garantiza la seguridad de nuestras materias primas y nuestro proceso de fabricación.

APLICACIONES Y USOS:

- Destilaciones de alcohol (brandy y tequila).
- Alimentos lácteos (arequipe, leche condensada, leche en polvo y dulces de leche).
- Jugos y concentrados de frutas y mermeladas.
- Fermentaciones (caña de azúcar, panela, vinos de fruta y bebidas a base de malta y sidra).
- Fabricación de dulces (duros, blandos y terrones) y chocolates.
- Grasas y aceites de baja humedad (mantequillas y margarinas).
- Sopas y caldos instantáneos.
- Agrofertilizantes (fabricantes).

DATOS TÉCNICOS

Apariencia	Líquido blanco viscoso
Contenido de sólidos totales %	22-28
Viscosidad (25°C) cP	400-4000

Dosificación (ppm)	100-500
Estabilidad almacenaje	1 año
Prueba Shaker (Agitación 10 segundos a 450 OSC/min)	<= 0.5 cm de espuma
pH	4.0-7.0

PRESENTACIONES

- Garrafa de 20 kg.
- Tambor de 200 kg.

SEGURIDAD Y MANEJO

- Evite la inhalación de posibles vapores, no frote zonas que hayan tenido contacto con la sustancia en los ojos, nariz o boca, evite el contacto prologando con la piel. No comer, beber o fumar en el área de trabajo. El equipo de protección personal debe ser descontaminado antes de su reutilización. Utilizar gafas de protección personal, guantes, cofia y todo lo planteado en las BPM para evitar la contaminación del producto.
- Mantenga en contenedores debidamente etiquetados, sellados y apartados de posibles generadores de altas temperaturas (fuentes de ignición o calor) preferiblemente en empaque original (material de primer uso). Proteger de la exposición a la luz directa almacenando a temperatura ambiente. No almacenar a la intemperie. Luego de abierto utilizar lo más pronto posible.
- Se recomienda apilar las garrafas en un máximo de dos niveles.
- Debe evitarse el contacto con los ojos (**Ver hoja de seguridad**)
- Antes de usar el producto consultar la hoja de seguridad y ficha técnica.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Zerachem Newsroom: <https://zerachem.com/newsroom/>
- Antiespumante en la industria de la fruta: <https://zerachem.com/antiespumante-en-la-industria-de-la-fruta/>