

# EMULTROL DFM OLV-55 FG

ANTIESPUMANTE ALIMENTARIO BASADO EN  
ACEITES VEGETALES

## PROPIEDADES

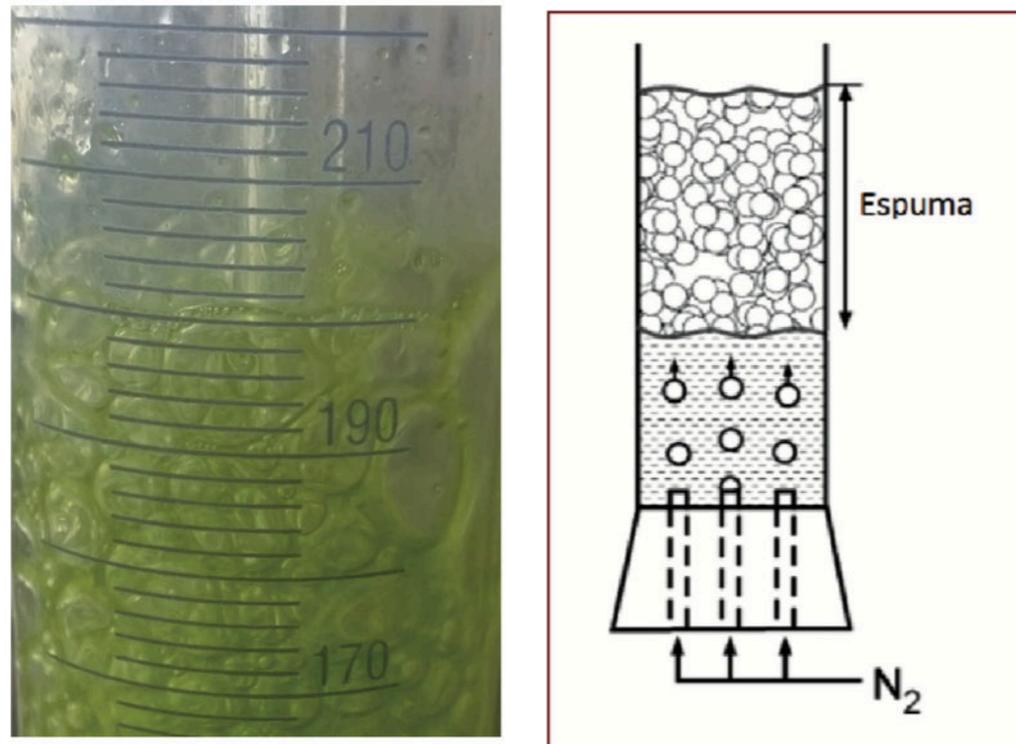
- Permite la utilización de los recipientes al máximo de su capacidad, evitando desbordamientos y facilitando el bombeo
- Mantiene mayor estabilidad que antiespumantes silicónicos
- Amplio espectro de aplicación
- Dosis, habitualmente entre 0.01 y 0.5%
- Apto para el procesado de productos lácteos, bebidas, frutas, hortalizas, sopas y derivados cárnicos, entre otros.

## VENTAJAS

- **Optimiza los procesos de producción**
- **Eficacia duradera con poca dosis**
- **Amplio espectro de aplicación**

# EMULTROL DFM OLV-55 FG

## ANTIESPUMANTE ALIMENTARIO BASADO EN ACEITES VEGETALES

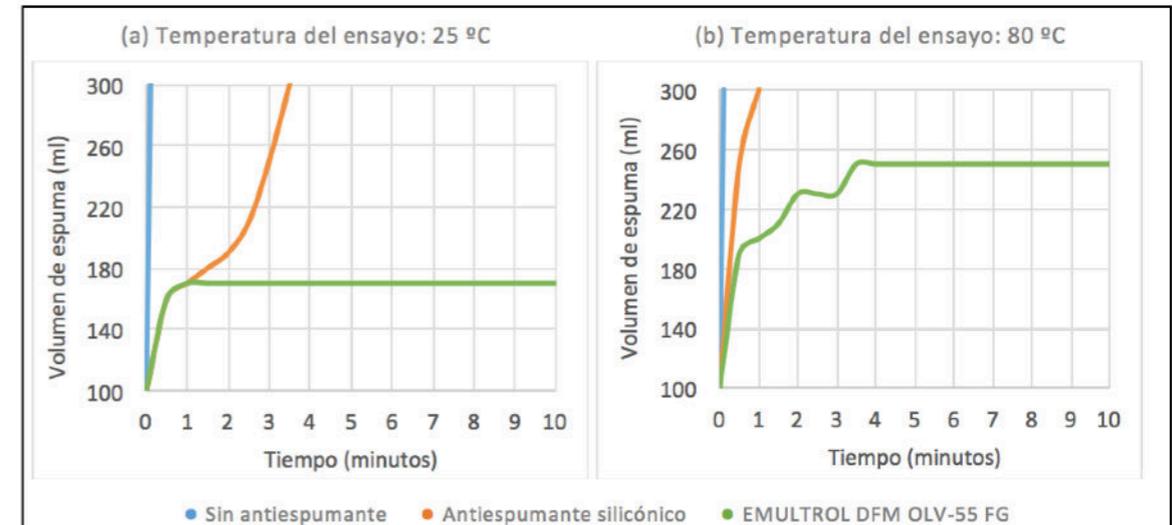


### TEST DE BIKERMAN O MÉTODO DE BURBUJEO

En nuestro estudio, se disponen 100 ml de medio espumoso en una probeta de 250 ml y se adiciona 0.1% de antiespumante. Las burbujas se generan insuflando nitrógeno a un caudal constante de 0,2 l/min.

El volumen de espuma se mide en función del tiempo para determinar la actividad antiespumante.

### ENSAYOS REALIZADOS EN UNA SUSPENSIÓN ACUOSA DE GARBANZOS



### ENSAYOS REALIZADOS EN UNA SUSPENSIÓN ACUOSA DE ESPINACAS

