

ANTIESPUMANTES ALIMENTARIOS PARA EL PROCESADO DE VERDURAS

LA CLAVE QUE ASEGURA EL ÉXITO DEL PRODUCTO FINAL



Los **antiespumantes** tienen un papel clave en el **sector alimentario** y, en concreto, en el sector de la industria que procesa verduras.

El **control y la reducción del nivel de espuma** mejora el rendimiento de los procesos productivos. Por eso, es recomendable el uso de **agentes antiespumantes**.

Concentrol dispone de la referencia **EMULTROL DFM DV-15 FG**, un antiespumante apto como aditivo alimentario.

EMULTROL DFM DV-15 FG

- **Fácil disolución** en sistemas acuosos.
- **No afecta las propiedades organolépticas** de los alimentos.
- **Alta persistencia del efecto** antiespumante.
- **Alta eficacia** antiespumante.
- **Excelente efectividad en dosis bajas**.

*Cumple la normativa europea de aditivos alimentarios y cuenta con el certificado como aditivo E-900.