# Silad® Aqua Food

Antiespumante, emulsión de silicón de baja viscosidad

## Descripción del Producto

Silad® Aqua Food es un controlador de espuma homogéneo, rentable y de grado alimenticio para sistemas a base de agua que requieren altos estándares de calidad y pureza. Muy estable y fácil de manejar, Silad® Aqua Food destaca en aplicaciones no iónicas y aniónicas que requieren una excelente durabilidad, demostrando un rendimiento superior en condiciones neutras, poco alcalinas o ácidas. Esta emulsión con un 10 % de actividad se puede utilizar eficazmente en un amplio rango de pH.

## Características y beneficios clave

- Mayor rendimiento de producción en aplicaciones alimentarias
- Diseñado para sistemas acuosos
- Compatible con todos los tensioactivos, especialmente los no iónicos.
- Útil en un amplio rango de pH.

## Propiedades químicas típicas

| | |
|---|---|
| **Apariencia** | Blanco cremoso homogéneo |
| **Contenido de ingrediente activo** | 10 % en peso |
| **Gravedad específica 25ºC** | 0,90 – 1,10 |
| **Viscosidad (cP) N. 63, 100 rpm** | 1.000 - 2.500 |
| **Diluyente adecuado** | Agua |
| **Tipo de emulsionante** | No iónico |
| **pH (solución 1%)** | 3,5 - 4,50 |



Quimica e Ingenieros Consultores
quimiconsult.com
+52 (81) 8105 0063
+52 1 (81) 3270 0334
Privada el Encino No. 750, Col. LaGrange
San Nicolás de los Garza, N.L. México, CP 66490

# Silad® Aqua Food

Antiespumante, emulsión de silicón de baja viscosidad

## Aplicaciones

- Fabricación de productos alimenticios y piensos
- Procesamiento de carne y aves de corral
- Bebidas, jugos y salsas
- Conservas, mermeladas y jaleas
- Componente de soluciones de limpieza
- Lavado de verduras
- Fabricación de suplementos alimenticios
- Fabricación de condimentos y saborizantes
- Lavado de mariscos
- Procesamiento de proteína de soja

## Cómo utilizar

El antiespumante Silad® Aqua Food puede usarse concentrado o diluido con agua o líquido de proceso. Para obtener mejores resultados, la emulsión debe mezclarse antes de su uso. La dilución se puede lograr mezclando 1 parte de antiespumante con 3 a 10 partes del diluyente seleccionado, removiendo suavemente hasta obtener una mezcla uniforme. Se recomienda mezclar suavemente y de forma continua el antiespumante diluido para garantizar la uniformidad del producto durante largos periodos de almacenamiento.

Para maximizar la rentabilidad, este antiespumante debe diluirse previamente y añadirse continuamente en una etapa de procesamiento, antes de la etapa donde se produce la formación de espuma. Las concentraciones iniciales sugeridas son de 50 a 500 ppm de Silad® Aqua Food .

## Almacenamiento y manipulación

Estos agentes de control de espuma están disponibles en tambores de 200 kg y a granel (a pedido).

Para garantizar la calidad del producto, el envase debe cerrarse herméticamente cuando no se utilice. Consérvese a temperatura ambiente y evite la exposición prolongada a temperaturas extremas de calor o congelación, ya que podrían separarse. En caso de separación, descongélelo si está congelado, remueva el contenido y úselo de la forma habitual.



Quimica e Ingenieros Consultores
quimiconsult.com
+52 (81) 8105 0063
+52 1 (81) 3270 0334
Privada el Encino No. 750, Col. LaGrange
San Nicolás de los Garza, N.L. México, CP 66490

# Silad® Aqua Food

Antiespumante, emulsión de silicón de baja viscosidad

## Información Adicional

Información Adicional Aunque la información técnica y las recomendaciones contenidas en esta Ficha Técnica reflejan nuestro conocimiento y experiencia más actualizados, se debe considerar que toda la información debe ser confirmada mediante una extensa aplicación práctica. Por lo tanto, cualquier individuo que tenga la intención de utilizar el producto debe asegurarse previamente de su idoneidad para el propósito previsto. En cualquier caso, el usuario asume la responsabilidad total de cualquier circunstancia resultante del uso del producto.



Quimica e Ingenieros Consultores
quimiconsult.com
+52 (81) 8105 0063
+52 1 (81) 3270 0334
Privada el Encino No. 750, Col. LaGrange
San Nicolás de los Garza, N.L. México, CP 66490

# Silad® Aqua Food

Silicone Antifoam Low Viscosity Emulsion

## Product Description

Silad® Aqua Food is a food grade cost-effective and homogeneous foam controller for water-based systems that require very high standards of quality and purity. Very stable and easy to handle, Silad® Aqua Food excels in non-ionic and anionic applications requiring excellent durability, demonstrating superior performance under neutral, low alkaline or acidic conditions. This 10% active emulsion can be used effectively over a broad pH range.

## Key Features and Benefits

- Increased production yield in food applications
- Designed for aqueous systems
- Compatible with all surfactants, especially non-ionic
- Useful over broad pH range

## Typical Chemical Properties

| | |
|---|---|
| **Appearance** | Creamy Homogeneous White |
| **Active ingredient content** | 10 % by weight |
| **Specific gravity 25ºC** | 0.90 – 1.10 |
| **Viscosity (cP) N. 63, 100 rpms** | 1,000 - 2,500 |
| **Suitable Diluent** | Water |
| **Emulsifier Type** | Nonionic |
| **pH (solucion 1%)** | 3.5 - 4.50 |



Quimica e Ingenieros Consultores
quimiconsult.com
+52 (81) 8105 0063
+52 1 (81) 3270 0334
Privada el Encino No. 750, Col. LaGrange
San Nicolás de los Garza, N.L. México, CP 66490

# Silad® Aqua Food

Silicone Antifoam Low Viscosity Emulsion

## Applications

- Manufacture of food and feed products
- Meat/poultry processing
- Beverages, juices and sauces
- Preserves, jams and jellies
- Component of cleaning solutions
- Vegetable washing
- Feed supplement manufacturing
- Condiment and flavoring manufacturing
- Seafood washing
- Soy protein processing

## How to Use

Silad® Aqua Food antifoam can be used as concentrate, or after dilution with water or process liquid. For best results, the emulsion should be mixed before used. Dilution can be accomplished by mixing 1-part antifoam with 3 to 10 parts of the selected diluent; along with gentle stirring until a uniform mixture is obtained. Continuous gentle mixing of the diluted antifoam is recommended to ensure product uniformity over extended storage times.

For maximum cost-effectiveness, this antifoam should be pre-diluted and added continuously at a processing step prior to the step at which foaming is encountered. Suggested starting concentrations are 50 to 500 ppm of Silad® Aqua Food.

## Storage and Handling

This foam control agents are available in 200 kg drums, and in bulk (upon request).

To ensure that the product quality is maintained, the container should be tightly sealed when not in use. Store at normal room temperature and prevent prolonged exposure to extreme heat or freezing conditions, which may cause product separation. If separation does occur, thaw if frozen, stir the contents, and use in the normal manner.



Quimica e Ingenieros Consultores
quimiconsult.com
+52 (81) 8105 0063
+52 1 (81) 3270 0334
Privada el Encino No. 750, Col. LaGrange
San Nicolás de los Garza, N.L. México, CP 66490

# Silad® Aqua Food

Silicone Antifoam Low Viscosity Emulsion

## Additional Information

Although the technical information and recommendations contained in this Technical Data Sheet reflect our most current knowledge and experience, it should be considered that all information must be confirmed by extensive practical application. Therefore, any individual intending to use the product must first ensure its suitability for the intended purpose. In any case, the user assumes full responsibility for any circumstances resulting from the use of the product.



Quimica e Ingenieros Consultores
quimiconsult.com
+52 (81) 8105 0063
+52 1 (81) 3270 0334
Privada el Encino No. 750, Col. LaGrange
San Nicolás de los Garza, N.L. México, CP 66490