



Entschäumer lebensmittelecht

Entschäumer für die Kartoffelverarbeitung
Kartoffeleinschwemmung und Kartoffelwäsche

Produktbeschreibung

Lebensmittelechter Entschäumer ist ein toxikologisch unbedenkliches Wirkstoffkonzentrat zur Zerstörung von vorhandenen Schaum bzw. zur Verhinderung der Schaumbildung bei der Kartoffelverarbeitung. Die durch Stärke und Eiweiß verursachte Schaumentwicklung beim Kartoffeltransport in wässriger Aufschlemmung und/oder der Kartoffelwäsche wird durch einen Zusatz von **Entschäumer lebensmittelecht** wirksam verhindert.

| | |
|-----------------|---|
| Aggregatzustand | gelbe Flüssigkeit mit schwach aromatischem Geruch |
| Dichte | 0,86 - 0,94 g/cm ³ bei 20 °C |
| Viskosität | 20 - 50 mPas bei 20 °C |

Inhaltsstoffe

Modifizierte Fettalkohole

Wirkungsweise

Lebensmittelechter Entschäumer zerstört die durch Eiweißverbindungen, Stärke und Kohlenhydratabbauprodukte bei der Kartoffelverarbeitung gebildeten Schaumblasen durch Eindringen in die Schaumlamelle, wodurch die Lamelle stabilisierenden Kräfte kompensiert werden und die Lamelle aufreißt bzw. durch das in dem Kartoffelbearbeitungswasser enthaltene **Entschäumer lebensmittelecht** wird die Bildung stabiler Schaumlamellen unterbunden.

Anwendung

Lebensmittelechter Entschäumer wird vorzugsweise bei der Kartoffeleinschwemmung und Kartoffelwäsche zur Vermeidung der Schaumbildung eingesetzt. Wegen der durch die Verarbeitungsbedingungen und -technologie sowie die Kartoffelsorte und -qualität bestimmten Art und des Ausmaßes der Schaumentwicklung müssen unter den betriebspezifischen Bedingungen die notwendige Menge von **Entschäumer lebensmittelecht** ermittelt werden. Als Richtwert gilt ein Verbrauch zwischen 5 und 50 g **Entschäumer lebensmittelecht** / t Kartoffeln. Ebenso muss in Abhängigkeit von den betrieblichen Gegebenheiten die Dosierstelle für **Entschäumer lebensmittelecht** ermittelt werden, die unter dem Aspekt der Schaumvermeidung soweit vor dem Bereich der Schaumentstehung liegen sollte, daß der Entschäumer sich noch ausreichend in dem zu entschäumenden Medium verteilen kann.



Lebensmittelechter Entschäumer ist in seiner Wirkung praktisch unabhängig vom pH-Wert, es kann unverdünnt aber auch vorverdünnt mit Wasser verwendet werden.

Lagerhinweis

Frostempfindlich ab - 10 °C!

Technische Informationen

Gebindegrößen

| | | |
|-----------------------|------------------|--------|
| Art.-Nr. 30101 19210 | Kanister | 10 kg |
| Art.-Nr. 30101 19230 | Kanister | 30 kg |
| Art.-Nr. 30101 19250 | Fass | 200 kg |
| GefahrstoffEinstufung | kein Gefahrstoff | |

Ökologische Bewertung

Entschäumer lebensmittelecht entspricht den Bestimmungen des Wasch- und Reinigungsmittelgesetzes, seine organischen Bestandteile sind biologisch abbaubar.

| | |
|-------------------------|------------------------------|
| CSB | 1800 mg/g O ₂ |
| Wassergefährdungsklasse | 1 (schwach wassergefährdend) |
| Abfallschlüsselnummer | EAK 070608 |

Ernst GmbH & Co. KG
Hemsack 37 B, D 59174 KAMEN
FON: + 49 / 2307 / 924 99 – 0, Fax: + 49 / 2307 / 924 99 – 24
http: www.ernst-kamen.de, E-mail: ernst-kamen@t-online.de

Der Text dieser Produktinformation entspricht dem aktuellen Stand unserer technischen Kenntnisse und Erfahrungen und soll Sie nach bestem Wissen und Gewissen beraten. Er ist jedoch aufgrund der Vielseitigkeit von Arbeitsweise, Materialbeschaffenheit und Anwendung keine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften.