



Stand: 03/17

PRODUKT-
INFORMATION

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 betriebsspezifischen 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.



Ernst GmbH & Co. KG

Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Nahrungsmittelindustrie

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

Bei anderen Einsatzmöglichkeiten des **Entschäumers** empfehlen wir eine Konzentration von 0,01 – 0,05 % (100-500 ml/1.000 ltr Wasser).

Lagerhinweis

Frostempfindlich ab - 10 °C!

Technische Informationen

Gebindegrößen

Art.-Nr. 30101 19210	Kanister	10 kg
Art.-Nr. 30101 19220	Kanister	20 kg
Art.-Nr. 30101 19250	Fass	200 kg
GefahrstoffEinstufung	kein Gefahrstoff	

Sicherheit

Die Gefahren- und Sicherheitshinweise entnehmen Sie bitte dem EU-Sicherheitsdatenblatt Kapitel 2.

Ökologische Bewertung

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

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: info@ernst-kamen.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



Ernst GmbH & Co. KG
Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Nahrungsmittelindustrie

Arbeitsweise, Materialbeschaffenheit und Anwendung keine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften.