



Concentrol®
Chemical Solutions

DEFOAMERS

ANTIESPUMANTES

Soluciones a medida para la industria alimentaria

Variedades:

1. Antiespumantes a base de silicona
2. Aceites naturales
3. Polímeros

Aptos para contacto directo con alimentos.

Ventajas Clave:



Producción sin interrupciones: Control eficaz de espuma en procesos de verduras.



Normativas Cumplidas: Certificación UE y FDA.



Eficiencia y Protección: Mantiene propiedades de alimentos y previene daños en equipo.

Especialización en la Industria Alimentaria:

- Proceso de verduras: mejora el rendimiento y facilita la dispersión en sistemas espumantes.
- Resultados Fiables: alta persistencia y eficacia en bajas dosis.



<https://concentrol.com/es/food-processing-aids-industria-alimentaria/>



Concentrol®
Chemical Solutions

DEFOAMERS

CONTROL DE ESPUMA PARA PROCESOS DE VERDURAS

Eficiencia garantizada, alimentos impecables



- **Eficiencia en cada etapa.** Soluciones ideales para el lavado, escaldado y cocción de vegetales, optimizando procesos industriales.
- **Cumplimiento normativo.** Productos diseñados bajo estrictas regulaciones de la UE y FDA, garantizando la seguridad alimentaria.
- **Preservación de la calidad.** Controlan la espuma sin afectar las propiedades organolépticas (sabor, textura, aroma) de los alimentos.
- **Protección y sostenibilidad.** Prolongan la vida útil del equipo al minimizar daños causados por la espuma excesiva.



OPTIMIZA TU PRODUCCIÓN



<https://concentrol.com/es/food-processing-aids-industria-alimentaria/>

INNOVACIÓN Y CONFIANZA EN ANTIESPUMANTES ALIMENTARIOS

Soluciones avanzadas para una producción eficiente y segura.

- **Fórmulas adaptadas.** Disponibles a base de silicona alimentaria, aceites naturales o polímeros, diseñadas para adaptarse a distintos procesos industriales.
- **Altamente eficaces.** Reducen la espuma de forma eficiente, incluso con bajas dosis, y ofrecen un efecto persistente en el tiempo.
- **Respetan la calidad del producto final.** No alteran el sabor, textura o apariencia de los alimentos procesados, garantizando un resultado de alta calidad.
- **Normativas aseguradas.** Cumplen con las regulaciones europeas de aditivos alimentarios (EC Nº 1333/2008), ofreciendo confianza a los productores.



ASEGURA LA CALIDAD EN TUS PROCESOS

Certificaciones de Calidad:

Cumple con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria: ISO, Halal, Kosher, FSSC 22000.

