

食品消泡剂成分检测及配方分析

产品名称	食品消泡剂成分检测及配方分析
公司名称	成都中科溯源检测技术有限公司
价格	4000.00/样
规格参数	中科溯源:周期：10d 仪器：红外等:配方优化 工艺诊断:模仿配制
公司地址	成都市双流区华阳镇华新下街462号天府新区退役军人创新创业交互中心（二楼）
联系电话	13540018360

产品详情

一、食品消泡剂资料简介

消泡剂是一种食品添加剂，可以降低食品加工过程中的表面张力，抑制泡沫的产生或消除泡沫。食品消泡剂是采用国际先进生产技术，以改性聚硅氧烷和特殊化合物为主要成分的新一代高浓度，高效率，高稳定性的消泡浓缩制剂。它具有快速的消泡速度。发泡时间特别长，用量小（约为传统消泡剂用量的1/10），使用成本低。

消泡剂主要是液体复合产品，主要分为三类：矿物油，硅酮和聚醚。矿物油消泡剂通常由载体，活性剂等组成。载体是一种低表面张力物质，其作用是携带和稀释。常用的载体是水和脂肪醇。活性剂用于抑制和消除泡沫以及常用的蜡，脂肪等。该产品具有快速消泡，持久抑制泡沫和高达96-8%的消泡效率而不影响味道的独特优势。产品。它广泛用于大豆制品，乳制品，乳制品，饮料，制糖业和大豆蛋白提取。食品工业，如酱油醋酿造，烟嘴粘合剂等；由于其优异的产品性能，它还用于合成乳胶和金属清洁等各种行业。

二、食品消泡剂作用原理

气泡破裂：相对于泡沫，气泡从空气侧侵入气泡并破坏气泡。

抑制泡沫：从液体侧侵入气泡，将气泡分解为气泡，使其难以产生泡沫。

消泡：从气泡界面侵入气泡，将气泡聚集到表面。

三、食品消泡剂成分检测及配方分析

——您提供样品，中科溯源分析技术将返回您的配方或生产过程！

中科溯源分析技术拥有一支具有丰富研发经验的团队，可以为用户提供一站式测试和研发服务。

食品消泡剂成分检测及配方分析：中科溯源技术工程师结合液相色谱（LC），红外光谱，LC-MS，近红外光谱（NIR）和热光谱等大型分析仪器，合成了300多种光谱数据，多光谱相关分析方法可以为您准确分析食品消泡剂的配方，并获得基本配方。

您提供样品，我们还您一个可靠的配方！有关食品消泡剂成分检测及配方分析，请找成都中科的溯源分析技术。