

消泡剂

消泡剂，也称消沫剂，是在食品加工过程中降低表面张力，抑制泡沫产生或消除已产生泡沫的食品添加剂。我国许可使用的消泡剂有乳化硅油、高碳醇脂肪酸酯复合物、聚氧乙烯聚氧丙烯季戊四醇醚、聚氧乙烯聚氧丙醇胺醚、聚氧丙烯甘油醚和聚氧丙烯聚氧乙烷甘油醚、聚二甲基硅氧烷等 7 种。

特点：

- ①消泡力强，用量少；
- ②加到起泡体系中不影响体系的基本性质，即不与被消泡体系起反应；
- ③表面张力小；
- ④ 与表面的平衡性好；
- ⑤耐热性好；
- ⑥扩散性、渗透性好，正铺展系数较高；
- ⑦化学性稳定，耐氧化性强；
- ⑧气体溶解性、透过性好；
- ⑨在起泡性溶液中的溶解性小；
- ⑩无生理活性，安全性高。

外观：乳白色乳状液体

PH值：7-8

比重：0.85-0.88

含油量：30%±2

消泡率：≥99%