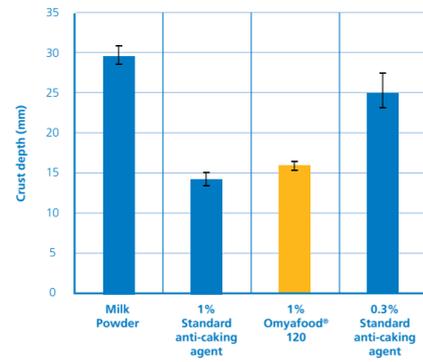


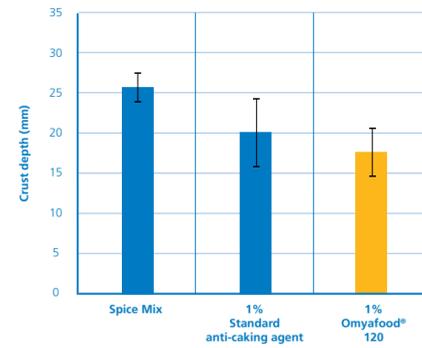
Fuerza de apelmazamiento

La fuerza de apelmazamiento se mide por la cantidad de energía necesaria para desempolvar los polvos o la profundidad de la costra.

Leche en Polvo



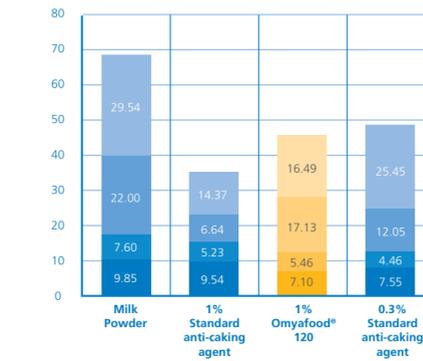
Mezcla de especias



Fluidez

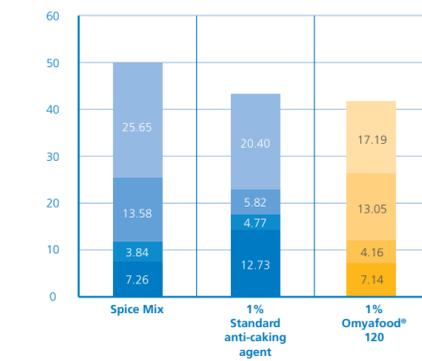
La fluidez se mide por la energía básica de flujo, la energía específica y la compresibilidad.

Leche en Polvo



Basic Flowability Energy (n) (mJ/g) Specific Energy (mJ/g)
Compressibility Index @ 15 Kpa (%) Anti-Caking (mm)

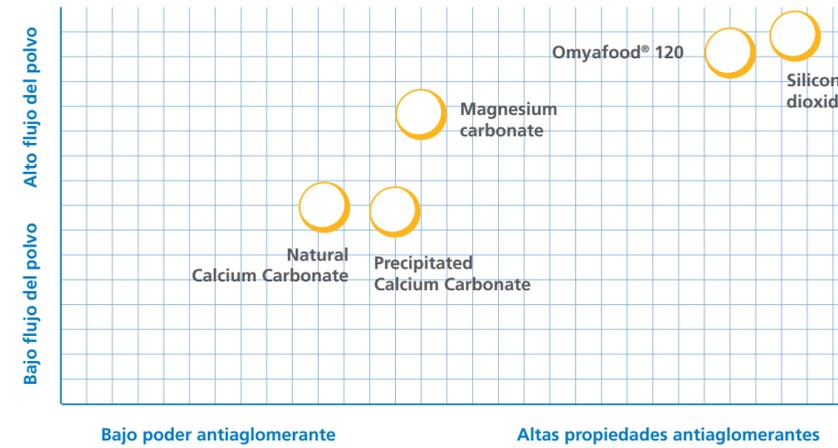
Mezcla de especias



Basic Flowability Energy (n) (mJ/g) Specific Energy (mJ/g)
Compressibility Index @ 15 Kpa (%) Anti-Caking (mm)

Resultados Generales

Omyafood® 120 vs opciones antiaglomerantes estándar.



Para un procesamiento eficaz, una mezcla y una dosificación precisa, un polvo debe fluir libremente en todo momento para evitar el apelmazamiento y garantizar la calidad del producto final.

Omyafood® es una marca registrada de Omya AG en la Unión Europea, EE. UU. y Suiza

* Omyafood® 120 no es un nanomaterial de ingeniería tal como se define en la norma ISO/TS 80004-2:2015 y no necesita nanoetiquetado según el Reglamento (UE) 2015/2283 y el Reglamento (CE) n° 1169/2011. No entra en el ámbito de aplicación de los artículos L. 523-1 a L. 523-5 del Código de Medio Ambiente francés, por lo que no es necesario inscribirlo en el Registro Nano francés.



Información Omya México S.A. de C.V. Km. 7.5 Carretera San Juan del Río-Tequisquiapan, Col Centro CP: 76800 San Juan del Río, Qro, consumergoodsmx@omya.com. <https://consumer-goods.omya.com/+52-55-80-27-27-21>

Omya ha hecho todo lo posible para garantizar que la información contenida en este documento sea correcta en todos los aspectos. Sin embargo, Omya no se hace responsable de los errores u omisiones que se puedan encontrar en este documento, ni aceptará responsabilidad alguna por el uso que pueda ser de la información, habiéndose dado la misma de buena fe, pero sin responsabilidad legal. Esta información no da lugar a ninguna garantía de ningún tipo, expresa o implícita, incluida la idoneidad para el propósito y la no infracción de la propiedad intelectual. La información técnica presentada comprende datos típicos y no debe tomarse como una especificación. Omya se reserva el derecho de cambiar cualquiera de los datos sin previo aviso.

Fuente: Omya International (2023/06) ES



Omyafood® 120

Antiaglomerante no nano
de alto rendimiento



THINKING OF TOMORROW



¿Listo para un antiaglomerante seguro?

Revitalice su fórmula con Omyafood® 120

La creciente demanda de ingredientes nuevos e innovadores lleva a los productores de alimentos a buscar alternativas seguras, pero de alto rendimiento.

Omyafood® 120 ofrece ambas cosas a la vez que permite procesar productos en polvo de forma segura y sencilla.

Los productos en polvo abarcan todo el espectro de la industria alimentaria y de bebidas, desde las materias primas hasta los productos finales.

Se espera que el mercado crezca a una tasa compuesta de crecimiento anual (TCAC) del 6,5% hasta 2026. Sin embargo, el procesamiento, la calidad y la durabilidad suponen un reto debido a las propiedades de fluidez de las aplicaciones en polvo.

Con Omyafood® 120, Omya ha desarrollado un antiaglomerante de gran eficacia que permite manipular y procesar el polvo de forma segura y sencilla.

Una innovadora solución integral

Omyafood® 120 se basa en carbonato cálcico funcionalizado (FCC), lo que significa que las partículas han sido sometidas a un proceso patentado de recristalización para crear una nueva composición mineral. La estructura única de este avanzado mineral no nanométrico ofrece una elevada porosidad, una fuerte capacidad de fijación de la humedad y un reducido entrelazamiento mecánico. Como tal, proporciona una alternativa segura y eficaz a los auxiliares de flujo tradicionales. Omyafood® 120 favorece una mejor procesabilidad de los alimentos en polvo durante la fabricación, un almacenamiento superior y una mejor conservación de la calidad del producto a lo largo de toda la cadena de suministro. Todo ello garantiza un rendimiento óptimo del producto. Además, como Omyafood® 120 es un material que produce poco polvo, contribuye a un entorno de producción más seguro.

Alta Eficiencia

Los polvos suelen ser muy cohesivos y difíciles de manipular cuando se descargan de silos, bidones o sacos, y también durante el transporte, la alimentación, la mezcla y la dosificación. El apelmazamiento describe la aglomeración de polvos que se forma durante el transporte o el almacenamiento debido a cambios de temperatura o humedad. Durante el procesado, los polvos apelmazados se vuelven más difíciles, lo que provoca una pérdida de calidad del producto y una mayor demanda de energía.

Las partículas porosas de Omyafood® 120 contrarrestan eficazmente este efecto gracias a su gran capacidad de absorción y fijación de la humedad. Añadir Omyafood® 120 al polvo.

Reduce sus fuerzas adhesivas, evitando así la formación de grumos. Permite un mejor almacenamiento y conservación de la calidad del producto a lo largo de la cadena de suministro, lo que se traduce en un mayor rendimiento del producto final. El tamaño y el grado de Omyafood® 120 es perfectamente compatible con alimentos en polvo y productos intermedios como leche en polvo, proteínas lácteas para bebidas proteicas, mezclas de especias para condimentos, bebidas energéticas, cremas para café, sal, almidón, polvos deportivos y premezclas vitamínicas. Compuesto principalmente de minerales blancos brillantes, el ingrediente también actúa como pigmento blanco potenciador del color y como fuente natural de calcio para optimizar los valores nutricionales. Omyafood® 120 es vegano, Halal y Kosher.

Omyafood® 120 es recomendado para las siguientes aplicaciones:

Alimentos en Polvo	Omyafood® 120
Leche en Polvo (lácteos)	✓✓
Proteínas de leche	✓✓
Crema para café	✓✓
Mezcla de especias (condimento)	✓✓
Bebidas Deportivas	✓
Sal	✓
Bebidas energéticas	✓

✓✓ = Principales aplicaciones ✓ = Uso posible



Eficaz y con garantía de futuro

Omya hace hincapié en las innovaciones naturales y sostenibles que van más allá de la referencia en cuanto a eficacia. En una serie de pruebas realizadas con un reómetro de polvos, Omyafood® 120 se comparó con referencias del mercado y demostró ser tan bueno, si no mejor, que los coadyuvantes de flujo convencionales. Los factores evaluados fueron la fuerza de apelmazamiento, medida por la cantidad de energía necesaria para desempolvar los polvos o la profundidad de la corteza (véanse las figuras 1 y 2), así como la capacidad de seguimiento, medida por la energía básica de flujo, la energía específica y la compresibilidad. Los materiales ensayados fueron leche en polvo, una mezcla de especias y almidón de guisantes.

Datos del producto

Product	Bulk Density (g/ml)	d50%(µm)	d98%(µm)
Omyafood® 120	0.20	6	20

Beneficios

- Efectivo anti-caking
- Fácil procesamiento de polvos
- Estabilidad del producto en condiciones de almacenamiento difíciles
- Mejora el rendimiento del producto
- Condiciones de trabajo más seguras, durante la producción (menos formación de polvo)
- No es necesario modificar la producción, no hay inversión adicional

