

Oxido de Magnesio

DATOS DEL PRODUCTO

Nombre Comercial : Óxido de Magnesio
Fórmula : MgO
Registro Agrocalidad : 2078-F-AGR

CARGA MINERAL

Nutriente	Concentración
Magnesio (MgO)	: 91%
Calcio (CaO)	: 2%
Silicio (SiO ₂)	: 1.8%

PRESENTACIÓN



Sacos de polipropileno laminado con marca Óxido de Magnesio de 50 Kg.

PROPIEDADES FÍSICO - QUÍMICAS

Granulometría	: Malla 200 A.S.T.M.
Color	: Beige
Estado físico	: Polvo
pH	: 9.80
Solubilidad en Agua a 20°C	: 0.086 g/l
Densidad Aparente a 20°C	: 1.354 g/ml
Conductividad Eléctrica	: 1923.00 µS/cm
C.I.C.	: 1 - 5 meq/100g
Valor de neutralización	: 248% (2.5 veces más efectivo que el Carbonato de Calcio)

INCOMPATIBILIDADES CON OTROS PRODUCTOS

- Reacciona exotérmicamente con halogenuros de halógenos y ácidos.

En caso de dudas, se sugiere realizar ligeras pruebas de compatibilidad o contactar con el departamento técnico de nuestra empresa.

DESCRIPCIÓN

Mineral inorgánico con una alta concentración de Magnesio (91%) muy utilizada con fines nutrimentales y como antiaglutinantes o antiaglomerantes.

BENEFICIOS Y/O APLICACIONES

- Para el tratamiento de aguas residuales, se añade para alcalinizar el medio y con ello conseguir la neutralización de medios ácidos.
- Muy utilizada en metalúrgica.
- En la industria de alimentos es utilizado como fuente de magnesio para la fortificación o suplementación.
- Como agente antiaglutinante, evita la formación de grumos en mezclas en polvo, además contribuye al flujo y control de polvo en los procesos.
- En combinación con pectina, aumenta la fuerza de gel y ayuda a mantener estables los geles durante la vida útil.
- Durante los procesos de fabricación del azúcar refinado, se puede añadir para evitar la formación de incrustaciones en los equipos en los procesos de clarificación y precipitación.
- Para el proceso de alcalinado de las semillas de cacao, también conocido como Dutching, se suele usar en concentraciones entre 2 a 2.5%. O bien, para controlar el pH en productos lácteos como el queso.
- En vegetales verdes enlatados se puede añadir durante los procesos de blanqueamiento, para mantener la coloración verde proveniente de la clorofila, la cual es degradada por las temperaturas de esterilización a los que son sometidos.