

Saiba por que utilizar fixadores de inox nas indústrias alimentícias

Material é mais seguro, anticorrosivo e não afeta o sabor dos alimentos; saiba mais sobre suas vantagens

29/09/2016 18:20:29

A indústria alimentícia precisa se adequar a importantes normas para manter a qualidade dos itens produzidos. E a preocupação com a higiene, sem dúvidas, é fundamental neste processo.

Não basta apenas o asseio dos funcionários que manipulam os alimentos. É preciso que os maquinários e equipamentos, por exemplo, sejam de fácil limpeza, feitos com materiais que não contaminem o sabor dos alimentos nem produzam resíduos, como o aço inoxidável, mais conhecido como inox.

“O material não apenas precisa estar presente nas esteiras e dobradiças, mas também nos fixadores e parafusos”, diz Caio Pereira, Gestor de Marketing da CRV Industrial empresa que atua há 15 anos no mercado de parafusos e fixadores.

Restaurantes, hospitais, cozinhas públicas e indústrias já optam pelo inox em seu maquinário, principalmente pela facilidade de limpeza e resistência do material. O processo de limpeza é similar a do vidro e da porcelana e bem mais fácil do que à limpeza de plásticos, alumínio e materiais feitos de barro.

“Outra vantagem é que o inox é de difícil corrosão, além de ter excelente resistência mecânica”, explica Pereira. Esteticamente, fixadores de aço inoxidável também são bem aceitos. Assim, eles estão se tornando uma escolha cada vez mais popular entre as indústrias alimentícias e também outras indústrias, como montadoras e indústrias de materiais para construção civil.

Aço inoxidável reduz acúmulo de bactérias

O material é inerte aos compostos liberados pelos alimentos. E por não formar microfissuras em sua superfície, reduz chances de acúmulo de bactérias, mesmo quando expostos a alimentos de acidez elevada.

Segundo Caio, o fato de a limpeza deste material ser muito simples também colabora para a redução

do acúmulo de bactérias, sendo benéfico para utilização em indústrias alimentícias que trabalham com alimentos processados, bebidas, entre outros. “Portanto, fica clara essa vantagem do material no que diz respeito à saúde e higiene”, completa.

Aço inoxidável é ideal para utilizar em tubulações para transporte de água

Pelos mesmos motivos acima, fixadores de aço inoxidável são bastante indicados para utilização em tubulações para transporte de água. “Sua resistência a corrosão afirma ainda mais essa vantagem”, acrescenta Pereira.

Material contribui para a segurança alimentar

São várias as fases de industrialização de um alimento. O processo começa com a chegada e armazenagem da matéria-prima, passa pela preparação e se encerra com a estocagem e transporte do produto industrializado.

A segurança deste produto se faz apenas quando todas essas etapas são realizadas dentro de condições adequadas de manuseio, evitando contaminação, bactérias e resíduos nos alimentos.

Falando em maquinários e equipamentos, as superfícies em que os alimentos entram em contato precisam ser limpas – e fáceis de limpar – lisas, livres de fendas e trincas (para evitar acúmulo de bactérias e de matéria orgânica) e impermeáveis.

Por esses motivos, os fixadores de aço inox atendem tão bem a indústria alimentícia. “O material proporciona condições sanitárias seguras em todas as etapas, por isso, ele pode – e deve – estar presente nessa indústria”, informa Pereira.

Barras, bobinas e chapas de inox são tão importantes quanto os fixadores e parafusos. Utensílios de manuseio também podem ser de inox, pois terão maior durabilidade, já que o material é resistente à corrosão.

O aço inox não requer pintura anticorrosiva

O aço inox não produz resíduos, já que não necessita de pintura contra oxidação (sua composição é naturalmente anticorrosiva). Dessa forma, diferentemente do aço carbono, que é tingido para não sofrer corrosão ao longo do tempo, o aço inoxidável não fica poroso nem descama. Assim, não contamina os alimentos com restos de tinta ou de material orgânico.

Confira as vantagens do aço inoxidável:

- Fácil de limpar;
- Não requer pintura;
- Não produz resíduos;
- Evita acúmulo de bactérias;
- Resiste a altas e baixas temperaturas – pode ser usado em freezers e fogões industriais;
- Não reage em contato com elementos liberados pelos alimentos;
- É fácil de ser encontrado.

Parafusos e acessórios de aço inox

A CRV Industrial fornece grande variedade de produtos da linha inox, incluindo parafusos e outros elementos de fixação. Para acessar o catálogo completo, basta entrar no site oficial (www.crvindustrial.com).