

ABINOX

Associação Brasileira do Aço Inoxidável
www.abinox.org.br
Informativo nº 27
Novembro de 2017

INOX



**Laticínios
com inox**





Inox na produção de lácteos

Produtos perecíveis como o leite e os derivados exigem vigilância constante da fazenda à mesa. Ao longo de toda a cadeia de frio, o inox permanece inerte e com baixa rugosidade mecânica, qualidades inestimáveis para os produtos lácteos. Os aços inoxidáveis usados na indústria de laticínios são laváveis e asseguram o máximo em resistência à corrosão. Uma habilidade fundamental, a neutralidade organoléptica – que não acrescenta sabor ao produto – torna o inox o material preferido dos fabricantes de derivados do leite. Como detentor de um dos maiores rebanhos de gado leiteiro do mundo, o Brasil emprega o inox de forma intensa desde o início da cadeia do agronegócio. Mas, aqui, vamos considerar tudo o que acontece com o leite depois da ordenhadeira mecânica (de inox, claro).

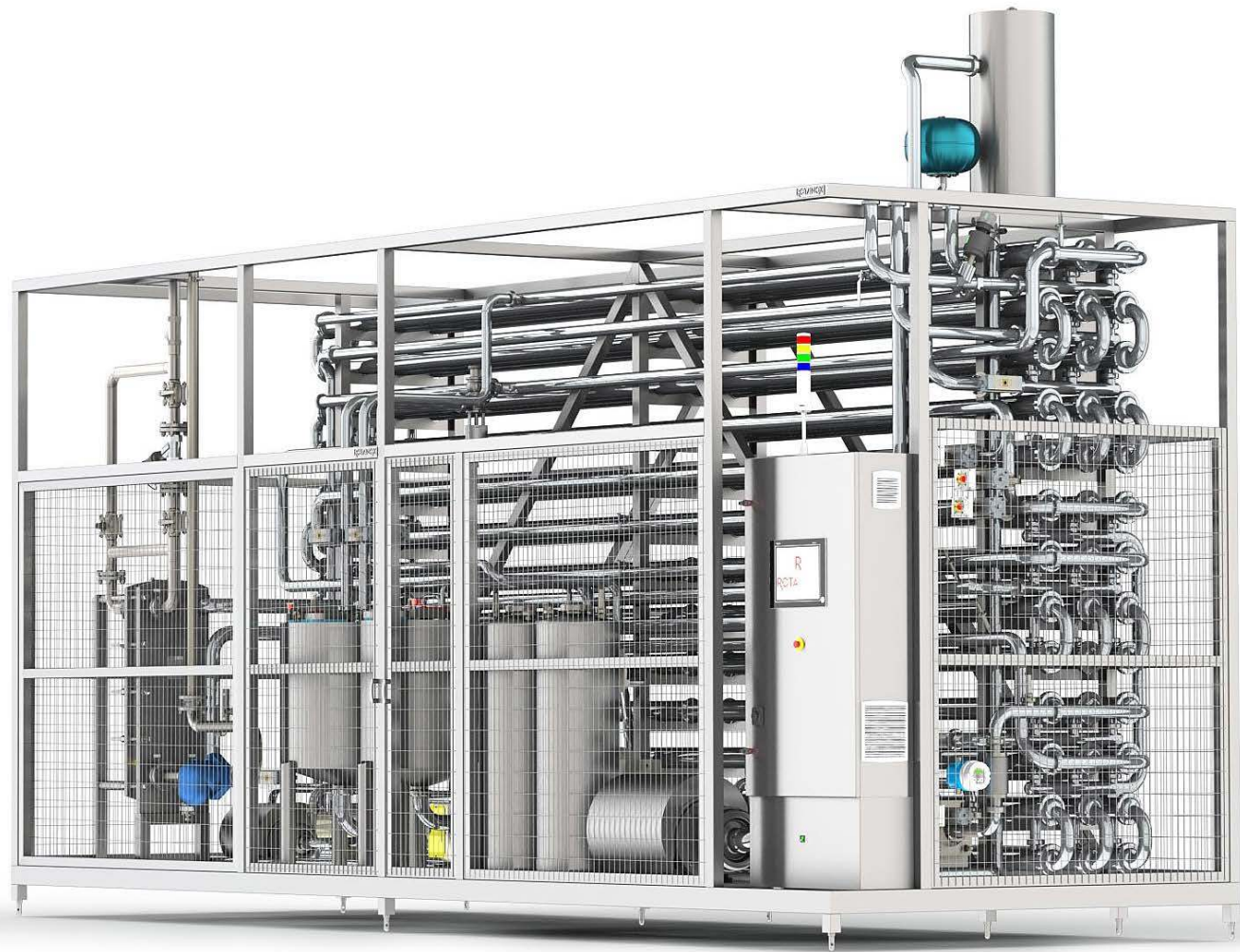


■ Pasteurização

Na produção do leite e derivados, o inox sempre estará presente para evitar a proliferação de bactérias. Material inerte e promotor da sanidade, o aço inox possui acabamento superficial com baixa rugosidade, adequado à indústria de laticínios. O resfriamento do leite, iogurte, manteiga e creme representa um desafio tecnológico de conservação que conta com a neutralidade química e biológica do inox.

Aço inox > 304, 316





■ Trocador de calor

No processo de produção de lácteos, produtos como queijos e manteigas exigem temperaturas que podem chegar a 130° centígrados. Esse tipo de performance requer trocadores de calor – de placa ou tubulares – que atendam aos requisitos sanitários e permitam fácil inspeção. Solução: aço inoxidável.

Aço inox ▶ 316





■ Ultrafilragem

A ampla variedade de sabores, texturas e formas de queijos produzidos em diferentes países implica em múltiplos processos. Todavia, na maior parte das elaborações o emprego de bactérias, coalhos, proteínas e sais reivindica o uso posterior de purificação em equipamentos de ultrafilragem com a alta resistência à corrosão do inox. Para descansar ou maturar, os queijos são cultivados em racks de aço inoxidável.

Aço inox ▶ 316



■ Tanque de maturação

Laticínios não podem sofrer contaminação por vazamentos de óleo ou por produtos de limpeza. Mas os tanques precisam estar sempre limpos e esterilizados. Em algumas situações, a esterilização demanda grandes pressões e, por resistir à deformação mecânica sem vazar, o inox reina na indústria de alimentos, em especial nos derivados de leite. No serviço de transporte, os tanques de inox são os mais recomendados.

Aço inox ▶ 304, 316





■ Empacotamento

Além do leite, queijo, manteiga e creme, outros lácteos como leite condensado, sorvete e doce de leite chegam à gôndola do supermercado ou à mesa em embalagens que envolvem e protegem um alimento com alto grau de perecibilidade. A embalagem não pode pegar cheiro nem mudar o gosto do produto. No procedimento de empacotar produtos in natura, resfriados ou congelados, a mecanização exige a força de robusto aliado: o aço inox.

Aço inox ▶ 316



Apoio

aperam
made for life

Edição e redação: Ateliê de Textos
Jornalista responsável: Alzira Hisgail (Mtb 12326)
Redação: Renato Schroeder
Edit. eletrônica: Vinicius G. Rocha (Act Design Gráfico)