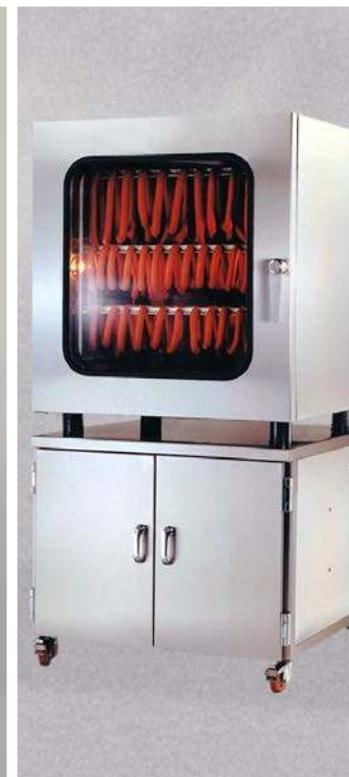


**ABINOX**

Associação Brasileira do Aço Inoxidável  
[www.abinox.org.br](http://www.abinox.org.br)  
Informativo nº 32  
Abril de 2018

# INOX



O inox na  
indústria  
frigorífica





## Carne com aço inox

O Brasil, com um rebanho comercial de grandes proporções, é considerado um dos maiores produtores e fornecedores de carne bovina do mundo. Os consumidores vêm, cada vez mais, aumentando as exigências com relação à qualidade e segurança dos produtos para o consumo, fatores ligados a todo o processo de abate, desde o transporte dos animais até a expedição do produto final. E, por trás disso tudo, encontramos um facilitador dos altos padrões de higiene: o aço inox. Em poucas décadas, o País conquistou terreno com carnes *in natura* – o *fresh beef* – industrializadas, miúdos, tripas e carnes salgadas para potências de consumo como Estados Unidos, Inglaterra, China e Rússia. Em diferentes formas de processamento, as carnes – e não só as bovinas – passam pelos estabelecimentos industriais de refrigeração onde serão cortadas, moídas e selecionadas. E, nessa cadeia, que dura entre quatro a dez dias, o aço inoxidável está presente do começo ao fim para assegurar o corte preciso, asseio e conservação.



### ■ Corte

Fabricadas em aço inox, as máquinas e serras de corte, presentes nos frigoríficos, garantem a separação dos tecidos, músculos e ossos das aves, suínos, bovinos e outras carnes de forma precisa graças à elevada dureza, sem gerar contaminação. O inox é um material inerte, livre de poros, pouco propenso a juntar fungos, bactérias e outros agentes patogênicos, ideal para conservar os sucos, gorduras e proteínas do alimento.

**Aço inox** ▶ 304 na estrutura e 420 nos discos de corte



## ■ Facas

As facas profissionais utilizadas em frigoríficos têm de apresentar excelente fio de corte e, por isso, são utilizados os aços martensíticos. Com elevada dureza, os martensíticos sofrem um processo de têmpera para atingir durezas elevadíssimas, obrigatórias em facas com alto grau de precisão no talho e na incisão. Para evitar acidentes com facas de alta performance os trabalhadores precisam usar luvas produzidas com malhas de aço inoxidável que garantem a resistência e minimizam o risco de ferimento dermatológico. A alta resistência à corrosão aumenta a vida útil das luvas.



Aço inox ▶ 420 e 498; luvas, 304





### ■ Moedor

No extenso portfólio da engenharia de alimentos – que incluem ração para animais e hambúrgueres para lojas de *fast food* – os moedores e picadores de carnes exigem acabamentos de superfície com baixa rugosidade, para impedir o acúmulo de impurezas e resíduos do processo. O inox supre essa necessidade com o acabamento brilhante o que facilita ainda o processo de limpeza.



Aço inox ▶ 304 na estrutura e 420 nos discos de corte



### ■ Bancadas e balcões

Na indústria frigorífica, o aço inox está presente em várias áreas de trabalho como balcões, esteiras, bancadas e ganchos. Livre de poros, o inox propicia um baixo acúmulo de bactérias e outros microorganismos. Isso facilita a limpeza e evita a contaminação das carnes, um fator fundamental na preservação de produtos alimentícios.

**Aço inox**  
▶ 304 com acabamentos polido e brilhante





### ■ Câmaras e estufas

O inox aplicado nas câmaras frigoríficas tem que resistir às condições de temperatura abaixo de zero grau Celsius. Para que possa suportar estes ambientes, se faz necessário a utilização dos aços inoxidáveis austeníticos. As estufas para cozimento de carnes e embutidos precisam resistir à corrosão com baixa manutenção nos carros, portas e racks de exposição à fumaça de madeira queimando. Quanto à facilidade de limpeza, o inox oferece uma higienização impecável.

**Aço inox ▶ 304**  
nos acabamentos  
brilhante e polido



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)