

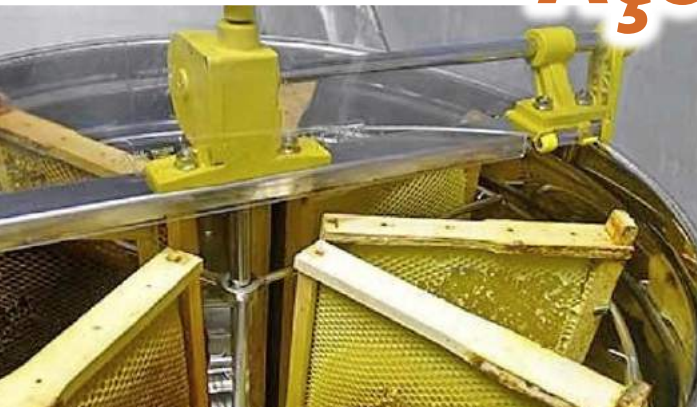
ABINOX

Associação Brasileira do Aço Inoxidável
www.abinox.org.br
Informativo nº 46
Julho de 2019

INOX



Aço inox e apicultura





Produção de mel com inox

Base fundamental na produção de alimentos em ambientes profissionais, o aço inoxidável brilha na apicultura, na produção de mel e em todos os subprodutos. Os sistemas de colheita, produção e armazenamento impõem materiais e equipamentos apropriados. Assim, o inox deve ser utilizado em todas as partes e peças, o que inclui arrebites e soldas, evitando sempre o contato com outros metais, como o aço pintado ou o alumínio, para prevenir a corrosão galvânica. De resto, os apicultores procuram o inox pelas virtudes como durabilidade, resistência à corrosão, à proliferação de bactérias e uma limpeza cômoda. O inox não reage aos compostos presentes nos alimentos ou bebidas e dificulta a adesão de bactérias. A retenção de contaminantes no aço inox é cerca de dez vezes inferior à do plástico ou à do aço esmaltado. Por isso, os apicultores costumam exigir equipamentos de qualidade, para que o mel não seja contaminado em centrífugas, mesas desoperculadoras, torneiras, decantadores, garfos, peneiras e filtros. Assim, o inox surge como um elemento fundamental na garantia da integridade desses alimentos nobres sem riscos ao meio ambiente.



■ Fumigador

No campo, próximos aos eucaliptos ou laranjeiras (as principais floradas), as colmeias são construídas em madeira. Mas o aço inox aparece na hora de acalmar as abelhas com o fumigador, uma câmara de combustão para produzir fumaça expelida por um fole. Dentro das caixas das colmeias, os favos são removidos por pegadores de inox e uma escova, também de aço inox, afasta as abelhas sem machucar os insetos, seguindo os padrões de gestão da boa colheita com alto grau de resistência à corrosão.



Inox aplicado ▶ AISI 304





■ Mesa desoperculadora

Uma vez removido da colmeia, o favo chega na linha de processamento coberto de opérculos ou camadas protetoras produzidas pelas abelhas que serão removidas na mesa desoperculadora, fabricada em aço inoxidável. Nesta etapa é necessário trabalhar com instrumentos adequados, como espátula para não estragar a cera alveolada, formão ou garfo de remoção de cera do favo, tudo com a durabilidade do inox e facilidade de limpeza.

Inox aplicado ▶ AISI 304 padrão alimentício, acabamento polido ou brilhante





■ Centrífuga

Removidos os opérculos, os favos estão liberados para a extração do mel, o que ocorre na centrífuga. A inércia química do inox não altera o sabor nem a cor do mel que é coletado em baldes e tanques com filtros ou peneiras de inox que retêm as impurezas e micro-organismos que podem se agregar ao processo na coleta ou no transporte.

Inox aplicado ▶ AISI 304
padrão alimentício,
acabamento polido





■ Decantador

Antes de seguir para a embalagem, o produto passa por decantadores (de inox), onde os últimos resquícios de cera são derretidos. Nessa engenharia planejada para armazenar, manipular e preparar alimentos como o mel, o aço inoxidável aumenta a segurança e a credibilidade do negócio.



Inox aplicado ▶ 304 (tambor, saída, torneiras, tampas e estrutura), acabamento polido





■ Embaladora

Além do mel, diferentes produtos resultantes da apicultura, como o pólen granulado, a secreção cremosa conhecida como geleia real e o própolis (uma resina) são embalados em mesas alimentadas por equipamentos em inox que transportam os alimentos acabados até a etapa final, antes de seguir viagem. Não custa repetir: no setor de alimentos a baixa rugosidade do inox favorece a engenharia mecânica e o design voltados para a higiene.



Inox aplicado ▶ 304, acabamento polido

Apoio



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