

ABINOX

Associação Brasileira do Aço Inoxidável
www.abinox.org.br
Informativo nº 50
Março de 2020

INOX



Pescados com inox





A importância do inox para o setor de pescados

Presente nas plantas industriais de processamento de pescados espalhadas pelo País, o aço inoxidável se tornou nas últimas décadas um elemento essencial para a sobrevivência e para o crescimento do setor. A indústria do peixe não vive sem a utilização do aço inoxidável. Nas unidades de processamento das empresas todos os equipamentos que entram em contato com os pescados são em inox, desde o recebimento, passando pelo processo de evisceração, limpeza, congelamento e descongelamento até o produto ser encaminhado para ser enlatado. Por tratar-se de ambientes muito úmidos e propícios à corrosão – o que na indústria de peixe é usual, dado que o sangue e vísceras do pescado, mesmo de água doce, são altamente corrosivos –, o inox evita riscos de contaminação, é de fácil higienização e de grande durabilidade. Nesse sentido o inox se encaixa muito bem, pois é um material que não altera o gosto do produto e não retém bactérias. Em resumo, melhorar a imagem do pescado diante dos olhos do público consumidor é um dos pontos chave para ampliar o consumo e a produção e o aço inoxidável é elemento importante nessa missão.



■ Evisceração

Um dos mais importantes equipamentos para a industrialização do pescado é a Evisceradora, utilizada para extração das vísceras abdominais e corte da cabeça e da cauda de pescados. Esse processo requer ferramentas que possam agir na contenção de mecanismos de deterioração, e o uso do inox se faz presente na partes principais do equipamento, tais como as esteiras para bandejas e correntes transportadoras com canecos individuais em inox.

Inox aplicado ▶ AISI 304





■ Limpeza

Para a limpeza dos pescados existem inúmeros equipamentos, cada um para um tipo de peixe. A mesa, entretanto, é um item indispensável. E para garantir os fatores de segurança, qualidade e higiene, as mesas construídas em inox podem ser lavadas, rapidamente enxutas e não enferrujam. Todo processo tem o apoio das cubas e torneiras em inox, essenciais para a higienização e cuidados contra a contaminação dos pescados.

Inox aplicado ▶ AISI 304





■ Congelamento

O processo de congelamento ou resfriamento de produtos são normalmente feitos em túneis de inox para garantir a manutenção dos pescados. O produto ao sair do túnel está pronto para ser embalado e armazenado em câmara de estocagem de congelados ou resfriados, onde será mantida a qualidade nutricional e as características do pescado, como textura, aroma e sabor.

Inox aplicado > AISI 316, devido a presença de sal





■ Câmara de defumação

O processo de defumação exige ganchos para que os filés fiquem pendurados no interior da câmara de defumação. No caso, os mais indicados são os fabricados em inox, pois são resistentes a altas temperaturas, antioxidantes e de fácil manutenção.

Inox aplicado ▶ AISI 304





■ Tanque de refrigeração

Um processo de conservação muito praticado na comercialização do pescado inteiro *in natura* é a refrigeração: o gelo e a câmara fria mantêm temperaturas por volta de 1 °C no produto, permitindo vida útil de cerca de 10 dias. Nesse quesito, os tanques de inox são fundamentais, pois evitam a contaminação, promovem grande assepsia na qualidade microbiológica dos pescados, por serem mais higiênicos e de fácil limpeza.



Inox aplicado ▶ AISI 304



Apoio

aperam
made for life

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