

ABINOX

Associação Brasileira do Aço Inoxidável
www.abinox.org.br
Informativo nº 6
Fevereiro de 2016

INOX



Alimentação saudável pede inox

Com sabor e com inox

As férias acabaram, o Carnaval passou e as pessoas se dão conta que o relax contribuiu para os quilinhos a mais na balança. Agora é o momento de consumir uma alimentação que favoreça o bem-estar, comida leve e sabores suaves. Chegou a hora das dietas! E as opções compreendem dos alimentos industrializados aos preparados em casa com ingredientes orgânicos, integrais, higienizados, funcionais, de origem controlada, veganos, vegetarianos, naturais, dietéticos, *lights*, livres de glúten ou leite. Tanto uns como os outros não chegam ao conforto do estômago com todas as características de aroma, sabor e textura sem passar por algum utensílio, aparelho ou equipamento de aço inox. Isso, sem falar no transporte e no armazenamento que seguem normas para garantir o máximo em segurança alimentar.

Os brasileiros já se acostumaram com as gastronomias internacionais – empanadas argentinas, polenta italiana, cuscuz marroquino, *borscht* polonês, a *paella* espanhola, o sushi, para citar alguns exemplos – e em quase todas o preparo convoca um conjunto de panelas, facas, talheres, equipamentos e utensílios fabricados em aço inox. Daria para escrever um livro sobre esse assunto mas, por enquanto, vamos ficar com essas “entradas” até o próximo Carnaval.



Foto: Etnosuco

■ Processo de produção

O clássico suco de laranja permanece como um item indispensável no café da manhã na região Sudeste do Brasil mesmo que embalado em higiênicas caixas cartonadas. Envasados ou engarrafados em indústrias, o suco pasteurizado, néctar ou refresco exigem inox durante o processo de produção. A passividade natural do aço inox resiste ao ácido cítrico da laranja, tangerina ou limão. As frutas, depois de lavadas, são espremidas em tanques de inox. A baixa rugosidade do inox evita a adesão de bactérias e facilita a limpeza. Outras indústrias que consomem altas toneladas de aço inox são as de chocolate, sorvete, tomate, queijo e pescado, além de cervejas, vinho e alguns champanhes especiais.



Aço inox ▶ tanques: aço 304 com acabamento lixado nº 4 e brilhante 2B. Devido à baixa rugosidade, os acabamentos dificultam a adesão de bactérias e particulados.



■ Do espremedor à centrífuga

Fonte de vitaminas e sais minerais, os sucos feitos em casa mobilizam uma “divisão blindada” de aparelhos que vão do espremedor à centrífuga, do liquidificador ao aparelho de prensagem a frio, todos em aço inox, obedientes às condições químicas de serviço. Quem aprecia suco da laranja ou cítricos processa no espremedor. Sucos como morango, acerola ou tomate exigem uma centrífuga doméstica. Os adeptos do suco verde recorrem ao liquidificador para misturar água de coco com folhas de couve, cenoura ou hortelã. Mas a grande novidade chegou para agradar os admiradores de sucos que misturam frutas e vegetais com grãos e sementes – batata-doce com amêndoas ou espinafre com maçã – o aparelho de prensagem a frio de baixa rotação.



Aço inox ▶ lâminas do liquidificador em aço inox 420, pois facilitam no processo de corte; no corpo o 304 DDQ é aplicado devido ao repuxo profundo no processo de estampagem. Espremedores à centrífuga: aço inox 304 com acabamento 2B.

■ Preparo, cozimento e utensílios

Dá para imaginar espaguete com espinafre e nozes, pene integral com frango e brócolis, papardeli primavera, fetucini com tomates frescos, omelete de talhateli com agrião, tudo feito em casa? Claro, com uma máquina de pasta de aço inox. Com aquele aroma de massa fresca no ar, nem dá para ficar pensando muito na ingestão dos (necessários) carboidratos. Em poucos minutos, a pasta vai cozinhar nas panelas de inox, no fogo alto do fogão e os molhos vão apurar no calor brando do fogão ou no cozimento por indução do *cooktop*. Depois é só passar pelo escorredor e ser manipulado pelo pegador, todos de inox. No preparo dos ingredientes que vão agregar personalidade aos pratos de pasta – sobre bancadas em inox – vários utensílios, também em inox, devem desempenhar com eficiência higiênica e elegância técnica o papel culinário que lhes é exigido.



Fotos: Tramontina (pia e panela/pegador de massas/preparo de alimentos); Lumina (máquina para massas); Barazonni (panela massas); Hercules (panela cozimento legumes); Abc (grelha peixes); Mondial (moedor carne); Cuisinart (panela elétrica)

Aço inox ▶ máquina de pasta: aços inoxidáveis 439 e 304 nos acabamentos lixado ou brilhante; panelas de cozimento por indução: ferríticas com repuxo 430DDQ e 430, que por conta da natureza magnética é fundamental no processo de indução.



■ Da sobremesa ao cafezinho

Tudo bem, aquela tia ou avó do interior ainda fazem doce de goiaba em tacho de cobre, mas na cozinha “normal” do nosso cotidiano dá para executar quase todas as delícias culinárias com aparelhos e utensílios de aço inox. No ramo da confeitaria a batedeira será peça chave para um bolo de aveia ou aquela torta de uva Isabel com farinha integral. Existe o bolo de aveia de liquidificador (de inox). Pode ser bolo de aveia com banana, nozes ou cacau. Aliás, esse bolo de cacau combina com um café expresso tirado numa máquina (de inox), com o grão moído na hora num aparelho de inox. Vai picar uma xícara de castanha de caju? Convoca a centrífuga (de inox).



Aço inox ▶ máquina de café expresso: 304 e 439 nos revestimentos com acabamentos brilhante, polido e lixado.

Fotos: Tramontina [pegador sorvete/batedeira]; Black&Decker [centrífuga]; Food&wine.com [sobremesa no inox]; Phillips [cafeteira]; Mondial [garrafa térmica]



■ Comfort e slow food

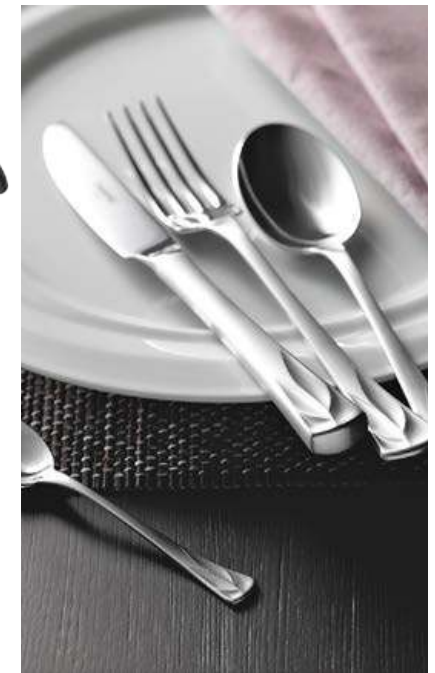
A estrutura, ponto de fusão e aderência ao metal-base recomendam o aço inox para a culinária do *comfort food* e do *slow food*. Para boa parte dos brasileiros (e portugueses), um ícone da culinária reconfortante com ingredientes locais seria a canja de galinha cujos vapores movimentam sentimentos positivos e, em outras épocas, foram usados para curar enfermidades. Para a elaboração desse milagroso e nostálgico caldo, vale uma panela de pressão de inox. Para desfiar o peito de frango (ou da galinha), um garfo para trincar; facas e colher para mexer; escumadeira para trabalhar a cozedura, porta-condimentos, medidores e pilão, tigelas e uma concha terrina para servir; talheres para comer: tudo em inox. Se der muita sede, que tal uma água com gás do gaseificador de inox?



Fotos: Penguin (gaseificador); Hudson (escumadeira); Tramontina (concha/terrinas/ potes/faqueiro e talheres no prato); Victória (garfo trincar); Rochedo (panela pressão e vapor)



Aço inox ▶ garfos para trincar e colheres: aço inox 430 e 430 DDQ nos acabamentos 2B e polido; facas em aço inox 420, por conta da elevada dureza proporcionada no fio de corte; gaseificador: aço inox 304 pela facilidade de conformação e resistência às baixas temperaturas (condições criogênicas).



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)