



Descubre los Beneficios del acero inoxidable para el sector alimentario

Es interesante descubrir cómo los beneficios del **acero inoxidable para el sector alimentario** se extienden más allá de los utensilios de cocina personales. Muchas cocinas domésticas entienden las ventajas de cocinar con este metal y es por eso que es un material preferido. Es durable, resistente a la corrosión y tiene características higiénicas insuperables que otros materiales no exhiben.

Pero, ¿sabías que esto se extiende también a las industrias comerciales? He discutido ampliamente los usos de este metal en la marina, el petróleo y el gas, y los entornos de limpieza ambiental, pero ¿qué pasa con la presencia del acero inoxidable en el negocio de los productos lácteos y el procesamiento de alimentos?

5 Razones para conocer los beneficios del acero inoxidable para el sector alimentario

Es mencionado por los dueños de restaurantes y aficionados a la cocina cuando hablan de la preparación y manejo de los alimentos que el [acero](#) inoxidable es un material deseable para una amplia gama de industrias y estas son algunas de las razones por las que es preferido:

1- Uso del acero inoxidable en la industria alimentaria



El acero inoxidable viene en muchos grados diferentes que son adecuados para una amplia gama de industrias. Se puede utilizar para la industria marina, petrolera, gasífera, de la construcción y de la alimentación. Hoy me voy a centrar en los beneficios del acero inoxidable para el sector alimentario.

La industria alimentaria tiene necesidades y requisitos específicos que deben cumplirse. El equipo debe funcionar eficazmente y ser aceptable para las directrices específicas de la reglamentación alimentaria. El equipo debe ser fácil de limpiar y manejarse por sí mismo en condiciones extremas de calor y frío.

Embutición



El equipo tiene que ser esterilizado o tener la capacidad de ser esterilizado frecuentemente sin ningún daño. Los diferentes ácidos de los alimentos no deberían afectarlo también. Tú no quieres cerrar tu negocio solamente para reemplazar una pieza de equipo.

Eso es dinero perdido en la producción, reemplazo y reparaciones. En su lugar, tome la sabia decisión comercial de cambiar su equipo a acero inoxidable. Este metal es frecuentemente elegido para los equipos de contacto. En otras palabras, es adecuado para equipos que tocan los alimentos durante la progresión del procesamiento y la fabricación.

Cuando los metales se oxidan, el material se debilita, lo que provoca grietas y picaduras en todo el producto. Esta es una invitación para que las toxinas, bacterias y otros gérmenes se enconen y crezcan. Esto desalienta a las industrias de procesamiento de alimentos a elegir cualquier cosa menos que el acero inoxidable como su material de élite preferido.

Es por eso que este tipo de acero se utiliza en utensilios de cocina, cubiertos, cocinas industriales y domésticas en todo el mundo hoy en día. No contamina los alimentos y cualquier producto que la empresa está tratando de preservar y crear.

2- Rasgos libres de gérmenes

Mantener este metal limpio es fácil. Es insensible a la erosión la corrosión, evitando que los alimentos se contaminen. La maquinaria es fácil de mantener desinfectada, lo que la convierte en una selección ideal para tus proyectos de cocina y restaurante, negocio de procesamiento de alimentos y dentro del funcionamiento de una planta de [producción farmacéutica](#).

3- La relación entre el acero inoxidable y la prevención de la contaminación



El acero inoxidable es un material de primera calidad utilizado por muchas industrias diferentes. Se separa de los metales comunes como el cobre, el hierro y el acero básico debido a sus características de resistencia a la corrosión.



No se deshilacha cuando se expone a temperaturas extremas, condiciones, ambientes de agua y situaciones de alta presión de agua. Otros materiales se desmoronan y se oxidan disminuyendo su longevidad y manchando sus capacidades higiénicas.

4- La versatilidad lo hace posible

Dado que este acero es ideal para una amplia gama de industrias, las dimensiones y medidas requeridas para los pedidos deben ser precisas y realizadas exactamente como se solicita. Afortunadamente, eso es exactamente lo que hacen los distribuidores de acero inoxidable en todo el mundo, con experiencia, conocimiento y reputación.

Son capaces de satisfacer pedidos personalizados para compras que necesitan tamaños y formas únicas, como piezas para plantas de tratamiento de agua, radiadores y motores de automóviles, prácticas marítimas, industrias petroleras y de [gas](#) y más.

5- Cómo el acero inoxidable contribuye a un suministro de agua y alimentos no contaminados

En todo el mundo, las organizaciones de salud y medio ambiente y los funcionarios gubernamentales están prestando atención al efecto negativo que ciertas sustancias tienen en nuestra distribución higiénica de alimentos y en los suministros de agua limpia.

Al hacer mucha investigación y estudio, se ha demostrado internacionalmente que el acero inoxidable juega un papel importante en mantener nuestros alimentos y bebidas no contaminados.

Hay de todo, desde utensilios de acero inoxidable, que no se corroen ni alteran en la química al tocar nuestros alimentos, previniendo que se desarrolle la contaminación, hasta tuberías de acero para el tratamiento de agua utilizadas para filtrar los residuos del agua, manteniendo limpios tus suministros.

La clave es el atributo del metal de no cambiar, deshilacharse o descomponerse al entrar en contacto con bebidas, sustancias alimenticias, proteínas, colorantes y otros elementos nutricionales que necesitan un cuidado, procesamiento y entrega adecuados.

¿Por qué el acero inoxidable es la elección correcta para ti?

¿Por qué los dueños de restaurantes, diseñadores de cocinas y las industrias recurren repetidamente al acero inoxidable para sus proyectos? No es difícil ver por qué cuando uno se da cuenta de que el costo inicial del acero inoxidable tiene su mejor valor en comparación con otras opciones.

He aquí un breve resumen de algunos de estos beneficios y por qué debería elegirlo también para tu próximo proyecto.

1- Simplicidad de fabricación

El acero inoxidable puede ser cortado, fabricado, moldeado y doblado en cualquier forma y/o tamaño que necesites para tu producto. Los aceros tradicionales no pueden manipularse de la misma manera. Esto lo convierte en tu mejor.



2- Facilidad de esterilización

A lo largo de los años, las instalaciones médicas, restaurantes y plantas de procesamiento de alimentos han descubierto que el acero inoxidable es muy fácil de limpiar, evitando que la contaminación se desarrolle y se produzca en estos negocios. Es la misma razón por la que se ven muchas piezas de equipo de cocina de la casa hechas del mismo material.

3- Resistente al calor extremo

Este metal demuestra una gran resistencia al colapso bajo un calor extremo. Mantiene su resistencia bajo temperaturas extremas sin vacilar de ninguna manera. La clave es encontrar el grado de aleación de níquel adecuado para tales ajustes.

4- Acero inoxidable de alta calidad

Para tus necesidades de procesamiento de alimentos, un grado 304 es una opción popular. Se elige la más adecuada en función de su capacidad para soportar los diversos ácidos que se encuentran en los alimentos sin corroerse o dañarse. Piensa en los cítricos.

Contienen ácido que devora otros materiales al entrar en contacto. Pero el Grado 304 es resistente a tal desintegración, lo que lo convierte en el precursor de fregaderos, mesas de vapor y otros productos necesarios en una cocina comercial.

Resistencia a la corrosión

La forma más común de corrosión es la oxidación donde el oxígeno reacciona con un metal, generalmente en presencia de agua, para producir un material más no reactivo como el óxido. Para metales ferrosos, hierro y acero, el óxido arruina la calidad de la superficie y eventualmente la estabilidad estructural.

Conoce más sobre las ventajas de la [IMPRESIÓN] [fabricación de piezas metálicas en 3D](https://www.embuticion.com)



Tipos de acero inoxidable más comunes

El acero inoxidable se utiliza frecuentemente en la fabricación de alimentos ya que su característica principal es la adición de cromo al menos el 10,5 % de su composición, los más comunes son:

1- El acero inoxidable 304



Contiene entre 16 y 24 por ciento de cromo, así como aleaciones como níquel, carbono y manganeso. Este tipo de acero tiene las mejores propiedades anticorrosivas, lo que lo hace el preferido para la fabricación de productos alimenticios. La presencia de cloruros, sin embargo, puede comprometer las superficies pasivadas y causar picaduras.

2- El acero inoxidable 316



Es similar al acero inoxidable 304 pero con la adición de 2 a 3 por ciento de molibdeno para aumentar la resistencia a los cloruros, haciéndolo más adecuado para productos cárnicos y alimentos con contenido de sal suave.

Los aceros inoxidables 304 y 316 son austeníticos, lo que significa que son extremadamente fuertes y fáciles de fabricar.

Embutición



Los aceros ferríticos con alto contenido de cromo también se pueden utilizar para aplicaciones en las que la resistencia a la corrosión es menos preocupante. Los aceros inoxidables dúplex son comunes para alimentos estancados o que se mueven lentamente, salobres o salados, especialmente cuando se utilizan temperaturas más altas.

Espero que estos consejos te ayuden a disipar estas interrogantes que debes aclarar para echar tu proyecto adelante ¿El material que está eligiendo se oxida? ¿Existe una aleación que funcione mejor para esta industria? Un acero inoxidable de alta calidad responde a estas y otras preguntas.