

ESPECIAL

El acero inoxidable, una garantía para la industria alimentaria



Sus características hacen de esta materia una de las más utilizadas en los diferentes procesos de elaboración de electrodomésticos y alimentos

Alimentación y acero inoxidable. Este fue el eje central de las VI Jornadas que la Cátedra Acerinox de la Universidad de Cádiz ha celebrado esta semana en la sede de la factoría de Palmones. Otra iniciativa enmarcada en la continua colaboración que mantienen la universidad gaditana y la industria acerera.

Técnicos de la compañía, docentes de la Escuela Politécnica Superior de Algeciras y empresarios de la industria alimentaria explicaron y debatieron sobre las ventajas del uso del acero inoxidable en los diferentes procesos incluidos en la elaboración de alimentos o fabricación de electrodomésticos.

Luis Peiró, director técnico de Cedinox, habló del acero inoxidable como un recurso "extraordinario" para el sector de la alimentación por tratarse de un material inerte.

"Se aplica en todos los procesos de la industria. Es higiénico y es precisamente eso lo que se pide cuando se trata de fabricar productos de alimentación", explicó Peiró, quien habló del inoxidable como un producto fácil de limpiar, desinfectar y muy resistente.

Victoria Matres, coordinadora del laboratorio de corrosión, habló en el primer día de las jornadas de los comportamientos del acero inoxidable, sobre cuáles son los más adecuados para determinados medios y los distintos tipos de corrosión.

El acero inoxidable es inoxidable porque presenta una película pasiva, muy fina, compacta, homogénea y resistente, lo que le confiere una alta resistencia a la corrosión. La selección del tipo de acero inoxidable a utilizar, dependerá de las características físico-químicas del alimento con el que va a estar en contacto, explicó Matres.

El acero inoxidable se usa ampliamente en la industria alimentaria debido a su neutralidad química, bacteriológica y organoléptica, su durabilidad y resistencia a la corrosión, así como su facilidad para la limpieza.

Uno de estos usos fue expuesto por Anselmo Servián, de la alma-



FOTOGRAFÍAS: JORGE DEL ÁGUILA



zara Cortijo Garay, en Córdoba. Servián explicó sus argumentos a favor del acero tras una larga experiencia en el sector lácteo y del aceite.

El fabricante dispone de más oportunidades de defenderse de los problemas que puedan surgir. Juan Troncoso, responsable de *packaging* de Heineken, habló del uso del acero inoxidable en todas las fases del proceso de fabricación de sus cervezas. "Sus características y particularidades lo hacen muy apropiado para nuestro proceso. Desde la recepción de la malta hasta el envasado en barril, en todas las fases de ese proceso utilizamos el acero inoxidable", explicó el ponente, que también

habló del uso de este material en el famoso barril que comercializan.

María Romero, técnico en control de calidad de la fábrica palmoneña, habló a los ponentes de alguno de los mayores fabricantes de electrodomésticos del país y uno de los principales clientes de Acerinox. La especialista señaló que la presencia del acero inoxidable en los electrodomésticos es más visible en su parte exterior, en los acabados, aunque hay máquinas, como el lavavajillas, donde este material está también muy presente.

"La gama blanca utiliza tanto aceros inoxidables convencionales, como otros que tienen otros

“El nivel de preocupación de una empresa por la seguridad alimentaria es directamente proporcional al uso del acero inoxidable en la misma”

componentes como el titanio. El uso de un tipo de acero u otro para la fabricación de electrodomésticos depende de la necesidad que tengan de resistencia a la corrosión, que es uno de los grandes enemigos de la industria alimentaria", explicó.

La resistencia a la corrosión del inoxidable es muy elevada, y es esta particularidad la que lo hace tan adecuado para la fabricación y procesamiento de alimentos. No obstante, la tarea de investigación continúa y en los laboratorios como el de Acerinox los técnicos trabajan sobre diferentes aleaciones para aumentar la resistencia del material a la corrosión.

Rosa García, adjunta coordina-

dora del citado laboratorio, fue la encargada de trasladar a los universitarios y asistentes cuáles son los usos del acero en la cocina de cualquier hogar.

Los electrodomésticos, con una presencia muy importante de acero inoxidable en su parte interior y exterior, las campanas extractoras, los paneles frontales de pared y los utensilios, accesorios y menaje de cocina son algunos de los ejemplos más claros de la presencia del acero inoxidable en las casas de cualquier familia.

García dio una serie de pautas a seguir, para la limpieza adecuada de la superficie del inoxidable, que pueda ser llevada a cabo con productos disponibles en el mercado, de fácil acceso para el consumidor.

Dependiendo de la aplicación final, los utensilios están fabricados con aceros inoxidables de distintas familias: austeníticos (menaje, electrodomésticos, decoración...), ferrítico (fondos difusores, electrodomésticos, auxiliares...) y martensíticos (Cuchillería...).

El acero inoxidable ha supuesto un progreso en la calidad de los productos que consumimos.