

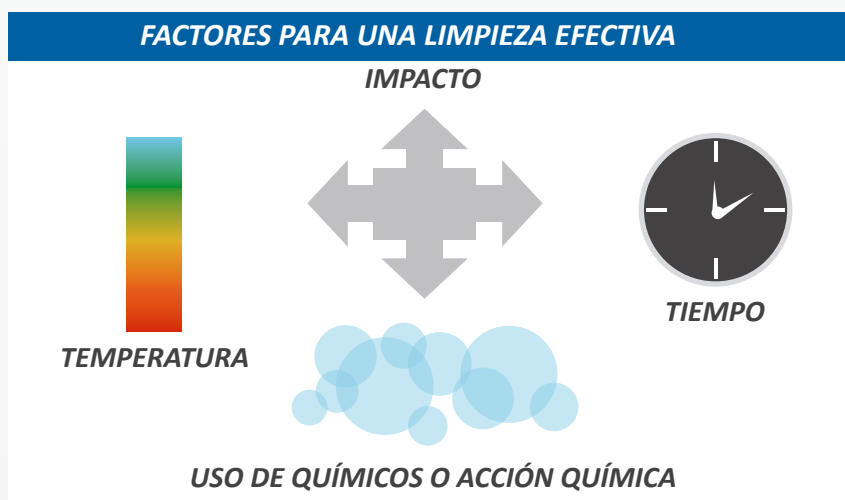
Pasteles, panes, pizzas y galletas de todos los tipos capturan miradas y deleitan los olfatos y paladares de los consumidores. Antes de llegar a las mesas, estos productos representan un gran desafío para empresas y profesionales involucrados en el proceso de producción.

En primer lugar, están los factores que impactan a cualquier industria: producir más a menor costo y en menos tiempo, evitar el desperdicio de materia prima, garantizar la calidad del producto que llega al consumidor, asegurar buenas condiciones a los trabajadores en las fábricas, reducir el tiempo de las paradas de mantenimiento y siempre innovar. Además de estos puntos, debemos considerar cuestiones más específicas de la industria alimenticia como son los ingredientes perecederos con los que tratan y la responsabilidad con la salud del consumidor. Y existen algunas cuestiones específicas de la panificación, entre las cuales está la presentación impecable de los productos y la dificultad de trabajar con hornos a altas temperaturas dentro de las fábricas, lo cual demanda mucha atención.

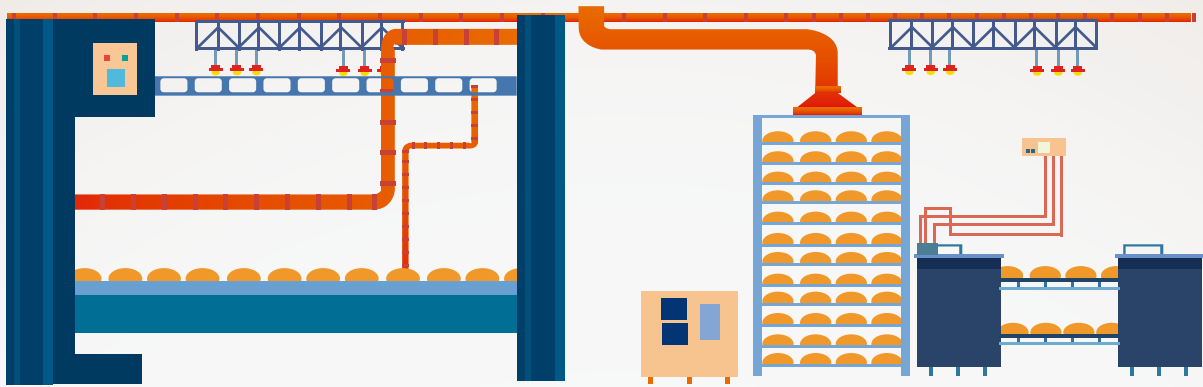
LA HIGIENE ES FUNDAMENTAL

La seguridad del producto es imprescindible y está directamente relacionada con las condiciones de higiene de la fábrica. Los tanques donde se procesan los alimentos y las cintas por donde pasan para recibir las coberturas deben estar perfectamente limpios. Muchas empresas siguen apostando por la limpieza manual, pero el método no es 100% eficaz, toma mucho tiempo y requiere de mucha agua.

Una limpieza eficiente involucra cuatro factores: tiempo, temperatura, impacto y acción química. El desafío de la industria es equilibrarlos, economizar agua y reducir el tiempo de limpieza, ya que significan pausas en la producción. Las soluciones automatizadas dan buenos resultados a estos objetivos porque logran limpiar toda la superficie del tanque con mayor agilidad y usando menos agua. Hay distintos modelos en el mercado que deben elegirse en función del tamaño del tanque y del alimento que ahí se procesa.



En el caso de las industrias de panificación, se debe dedicar especial atención a la limpieza de las cintas transportadoras. Un sistema de boquillas giratorias accionadas por motor y con alto impacto puede garantizar una limpieza eficiente y con ahorro de agua.



SEGURIDAD DEL ALIMENTO Y PRECISIÓN EN LA APLICACIÓN

En el proceso de producción de la panificación, los equipos de aplicación de recubrimientos, inhibidores de moho o desmoldantes también suelen ser una fuente de preocupación. Generalmente se genera mucho desperdicio de producto en ese proceso. Las industrias han usado boquillas de atomización con aire (que utilizan aire comprimido) y provocan mucha neblina, lo que perjudica la salud de los trabajadores y ensucia el ambiente de las máquinas alrededor.

Tener tecnología de punta en la fábrica puede evitar estos problemas. La aspersión electrostática, con la atracción física del desmoldante hacia el objetivo, garantiza la alta eficiencia en la transferencia (más del 90%) y la higiene ambiental. Las boquillas de aspersión automáticas, que llegan a ciclar hasta 20,000 veces por minuto, controlando la tasa de flujo, también mejoran la productividad y la higiene ambiental.

Los recubrimientos viscosos, como el chocolate o el almíbar de azúcar, por ejemplo, dejan de ser un problema cuando la fábrica tiene un equipo capaz de controlar la temperatura en circuito cerrado, garantizando que se mantenga desde el tanque hasta el objetivo. Una aspersión con boquillas encaquetadas facilita el trabajo en las industrias de panificación en esta etapa.

Otro punto importante en la industria de la panificación es la humidificación correcta del ambiente para posibilitar la formación del gluten, controlar la consistencia y la temperatura de la masa, humedecer el almidón, permitir la acción de las enzimas y controlar la suavidad del pan. Lo ideal es usar equipos que permitan una regulación precisa y cuyas boquillas produzcan gotas diminutas que no formen charcos en el piso, lo cual generaba riesgo de accidentes para los trabajadores.

SEGURIDAD DEL TRABAJADOR

Tan importante como la seguridad del alimento es la seguridad del trabajador al interior de la fábrica. El trabajador de la industria de la panificación puede sufrir lesiones si el ambiente está sucio debido a las neblinas de producto. Un piso sucio, por ejemplo, puede provocar que las personas se resbalen y otros accidentes laborales.

El horno también es un riesgo potencial. Los inhibidores de moho están hechos a base de alcohol y cuando se aplican en exceso sobre el alimento pueden provocar explosiones en el horno, generando riesgos para el trabajador.

Es necesario garantizar las buenas condiciones de trabajo y esto significa, entre otras medidas, cuidar de los equipos de la fábrica para que sean seguros, higiénicos y eficientes.



Spraying Systems Co.®
Especialistas en tecnología de aspersión



Boquillas



Automatización



Análisis
Técnico



Cabezales
e Inyectores

Argentina - Buenos Aires

Tel.: +54 (11) 4567-3707
Email: spraying@spraying.com.ar
www.spraying.com.ar

Chile - Santiago

Tel.: +56 (2) 274-9417
Email: contacto@ssco.cl
www.boquillaspulverizadoras.cl

Colombia - Bogotá

Tel.: +57 (1) 619-6264
Email: oficinabogota@spray.com
www.spray.com.co

Ecuador - Guayaquil

Tel.: +593 (4) 600-7495
Email: spray.ecuador@spray.com
www.spray.com.ec

México

Tel.: +52 (442) 218-4571
Email: ssmex@spray.com
www.spray.com.mx

Peru - Lima

Tel.: +51 (1) 224-1060
Email: sprayingperu@infonegocio.net.pe
www.spray.com.pe