

## GENERADORES DE VAPOR

### Cómo funcionan los generadores de vapor en la industria alimentaria

Los Generadores de Vapor Clayton son uno de los elementos más útiles en la industria alimentaria y de los más indispensables; por lo general están destinados para realizar operaciones enfocadas en la esterilización y el lavado de productos, además se emplea como un medio de calentamiento, humidificación del ambiente y para controlar las fluctuaciones del vapor en la planta de producción. En general es una de esas herramientas indispensables para el correcto desarrollo de las actividades de producción y almacenamiento de comida.

¿Cómo funcionan?

Los Generadores de Vapor cuentan con una serie de tuberías por donde ingresa el agua y se calienta, el agua debe pasar de su estado líquido a gaseoso para luego ser liberada de manera controlada en los lugares donde se requiera. Adicionalmente puede sumarse a otros sistemas como el esterilizante para cumplir dos tareas en un mismo espacio.

Usos en la industria alimentaria

La esterilización es una de las prioridades cuando se trata de producción de alimentos, esto es debido a que al tratarse de un producto de consumo, se convierten en un foco perfecto para transmitir diferentes enfermedades a través de virus, bacterias y demás microorganismos. Al desinfectar los alimentos a lo largo de la cadena de producción se asegura que esos transmisores morirán y no lograrán llevar patógenos que alteren la calidad de vida de los consumidores.

El vapor de agua actúa directamente sobre los microorganismos, alterando los niveles de humedad y aumentando su temperatura óptima para su supervivencia, aniquilando para tener un producto limpio y que cumple con los estándares óptimos para ser consumido en el futuro próximo. Se trata de un sistema amigable con el alimento ya que no altera su composición como otro tipo de gases o reactivos que alteran las estructuras químicas de los alimentos para



Avanzada  
Tecnología  
De Vapor  
Segura,  
Eficiente  
y  
Confiable



protegerlos, algo que, aunque es eficaz, produce daños a largo plazo para las personas y animales que se alimentan del producto.

Además se emplea para limpiar y sanitizar el ambiente de ciertos agentes infecciosos que se transmiten a través del aire, como los virus relacionados a la gripe, que pueden transportarse en el entorno y reposar en los alimentos para servirles como medio de conducción a otros organismos o directamente contagiar a los empleados de la planta de producción.

Por otra parte, cuando se trata de alimentos o bebidas envasadas es importante emplear el vapor para desinfectar los recipientes antes de introducir el producto de consumo, así estará completamente protegido dentro y fuera de su empaque.

### ¿Cómo asegurar la calidad del vapor?

La principal acción que debe desarrollarse para asegurar que el vapor de agua será de alta calidad y podrá cumplir con su tarea de desinfección es la de limpiar las tuberías por donde viaja el agua y el gas para evitar que se contamine en el camino y no sea capaz de desinfectar. Además de eso es importante garantizar que el agua empleada está limpia y posee la menor cantidad de microorganismos posible o al menos los suficientes para que al convertirse en vapor no logren sobrevivir. Así mismo, los componentes internos, las válvulas y todas las tuberías deben ser limpiadas y realizar un debido mantenimiento para evitar que ocurra una contaminación o a través del proceso conocido como «colorete» una especie de óxido que ataca al acero inoxidable y que cambia el color del metal en función de la cantidad de oxígeno a la que está expuesta, generalmente es negro.



AHORRE TIEMPO | COMBUSTIBLE | DINERO



**5555.8651.00**

[ventas@clayton.com.mx](mailto:ventas@clayton.com.mx)

Manuel L. Stampa No.54

Col. Nueva Industrial Vallejo

Ciudad de México

[www.clayton.com.mx](http://www.clayton.com.mx)