

## GERADORES DE VAPOR

### Como funcionam os geradores de vapor na indústria alimentícia

Os Geradores de Vapor Clayton são um dos elementos mais úteis na indústria alimentícia e um dos mais indispensáveis; Geralmente são destinados a operações focadas em esterilização e lavagem de produtos, e são usados como meio de aquecimento, umidificação do ambiente e controle de flutuações de vapor na planta de produção. Em geral, é uma dessas ferramentas indispensáveis para o bom desenvolvimento das atividades de produção e armazenamento de alimentos.

Como funcionam?

Os Geradores de Vapor possuem uma série de tubulações por onde a água entra e é aquecida, a água deve passar do seu estado líquido para gasoso e depois ser liberada de forma controlada nos locais onde é necessária. Além disso, ele pode ser adicionado a outros sistemas, como esterilizador, para realizar duas tarefas no mesmo espaço.

Usos na indústria alimentícia



A esterilização é uma das prioridades quando o assunto é produção de alimentos, isso porque é um produto de consumo, torna-se um foco perfeito para transmitir diferentes doenças através de vírus, bactérias e outros microrganismos. Ao desinfetar os alimentos em toda a cadeia produtiva, garante-se que esses transmissores morrerão e não serão capazes de transportar patógenos que alteram a qualidade de vida dos consumidores.

O vapor d'água age diretamente sobre os microrganismos, alterando os níveis de umidade e aumentando sua temperatura ideal para sua sobrevivência, aniquilando-os para que tenham um produto limpo e que atenda aos padrões ideais para serem

Avançado  
Tecnologia  
Vapor  
Seguro,  
Eficiente  
e  
Confiável



consumidos em um futuro próximo. É um sistema amigo dos alimentos, pois não altera sua composição como outros tipos de gases ou reagentes que alteram as estruturas químicas dos alimentos para protegê-los, algo que, embora eficaz, causa danos a longo prazo para pessoas e animais que se alimentam do produto.

Também é usado para limpar e higienizar o ambiente de certos agentes infecciosos que são transmitidos pelo ar, como os vírus relacionados à gripe, que podem ser transportados no ambiente e descansar em alimentos para servir como meio de condução para outros organismos ou infectar diretamente os funcionários da planta de produção.

Por outro lado, quando se trata de alimentos ou bebidas embalados, é importante usar vapor para desinfetar os recipientes antes de introduzir o produto de consumo, para que ele fique completamente protegido dentro e fora de sua embalagem.

Como garantir a qualidade do vapor?

A principal ação que deve ser desenvolvida para garantir que o vapor d'água seja de alta qualidade e consiga cumprir sua tarefa de desinfecção é limpar as tubulações por onde a água e o gás passam para evitar que ele seja contaminado ao longo do caminho e não consiga desinfetar. Além disso, é importante garantir que a água utilizada esteja limpa e tenha o menor número possível de microrganismos, ou pelo menos o suficiente para que, quando se transformarem em vapor, não sobrevivam. Da mesma forma, os componentes internos, válvulas e todos os tubos devem ser limpos e mantidos adequadamente para evitar contaminação ou através do processo conhecido como "rouge", uma espécie de ferrugem que ataca o aço inoxidável e muda a cor do metal dependendo da quantidade de oxigênio a que está exposto. Geralmente é preto.



Clayton

ECONOMIZAR TEMPO | COMBUSTÍVEL | DINHEIRO



**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)