

3M B&CSD - Food Service Supplies

Evaluación cuantitativa del daño en superficies de acero inoxidable

William Leiva - Latin America Region Technical Services Engineer America



El impacto en la Limpieza del acero



3M B&CSD - Food Service Supplies

Evaluación cuantitativa del daño en superficies de acero inoxidable

William Leiva - Latin America Region Technical Services Engineer America



Temario



- Introducción y contexto de la evaluación
- Tipos de daños en las superficies de acero inoxidable
- Tipos y condiciones de ensayo
- Evidencia cuantitativa
- Conclusiones

Introducción y contexto



- El acero inoxidable es de amplio uso en la industria de alimentos.
- Las prácticas de limpieza usualmente usadas pueden no ser adecuadas
- El impacto en el tipo de limpieza periódica puede afectar el producto final.
- La rugosidad inicial de la superficie no debiera ser alterada.

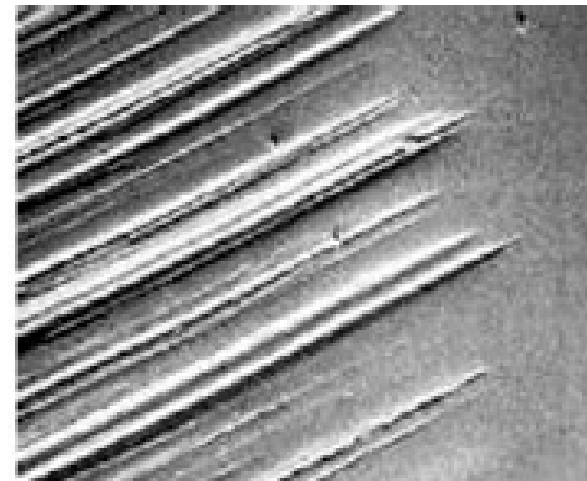
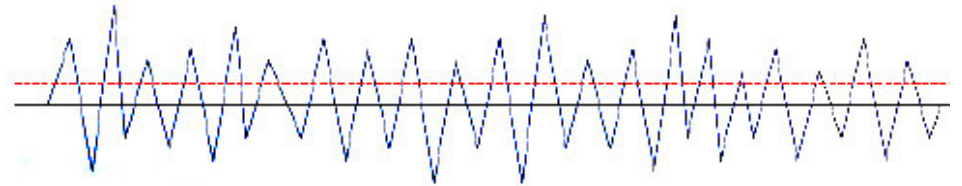
Introducción y contexto: la rugosidad



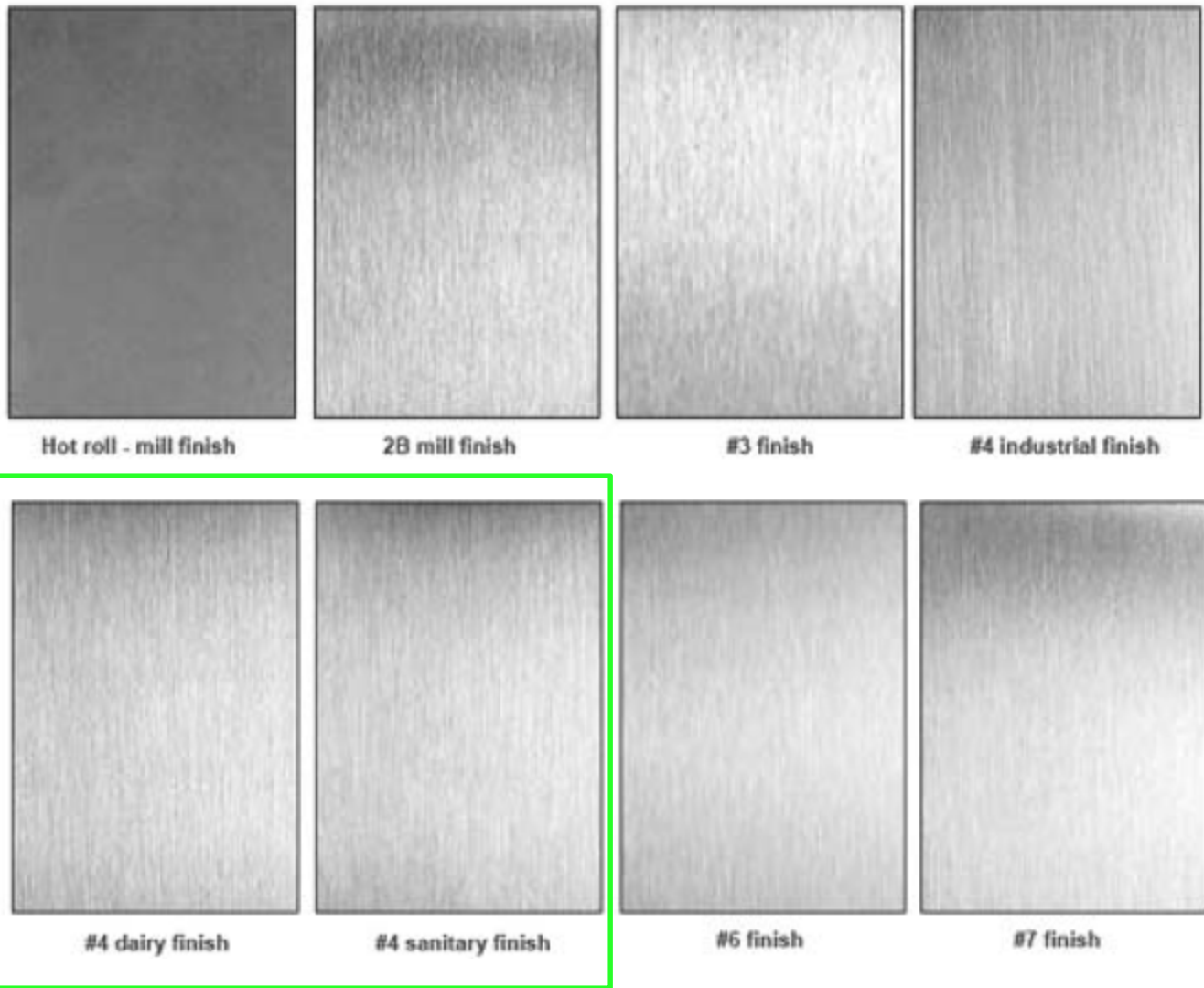
Introducción y contexto: la rugosidad



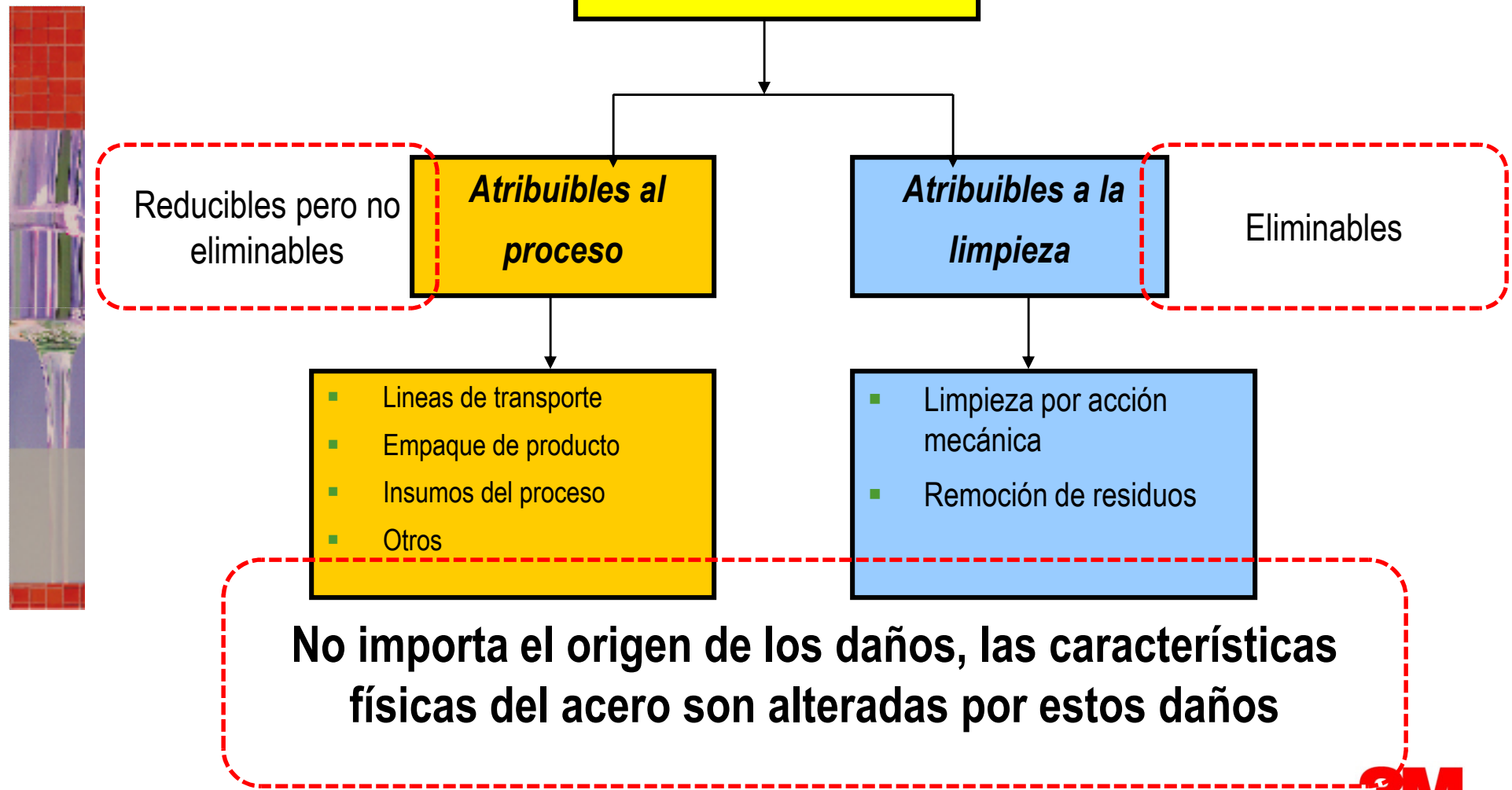
- La rugosidad se define como el grado de irregularidad de una superficie.
- Se mide en micras con una unidad denominada Ra



Introducción y contacto: El acero inoxidable



Tipos de daños en las superficies de acero inoxidable

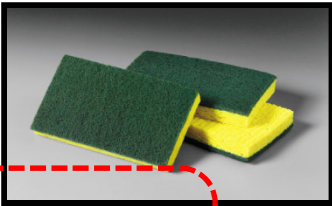


Tipos de daños en las superficies de acero inoxidable

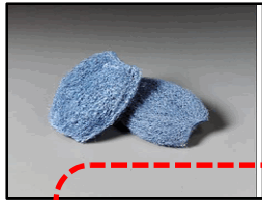
Daños del acero

*Atribuibles a la
limpieza*

- Limpieza por acción mecánica
- Remoción de residuos



No tejidos



Lanas de acero



Tipos y condiciones de ensayo



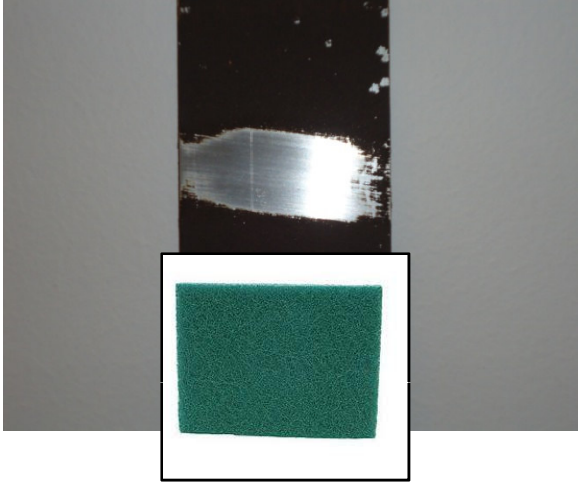
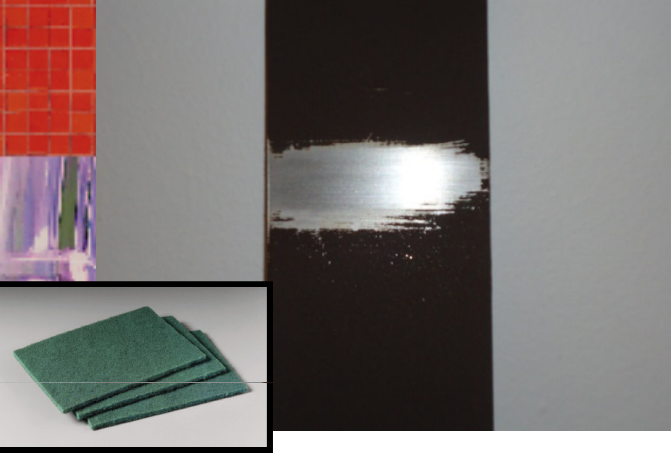
- Los ensayos realizados corresponden a mediciones de rugosidad de acero estándar de uso en la industria
- Coupons de 2 X 8"
- Las mediciones fueron realizadas con rugosímetro Time TR-200
- Mediciones en estado inicial y final, luego de remoción de marca estandarizada.

Evidencia cualitativa

Scotch-Brite™
Fibra Verde

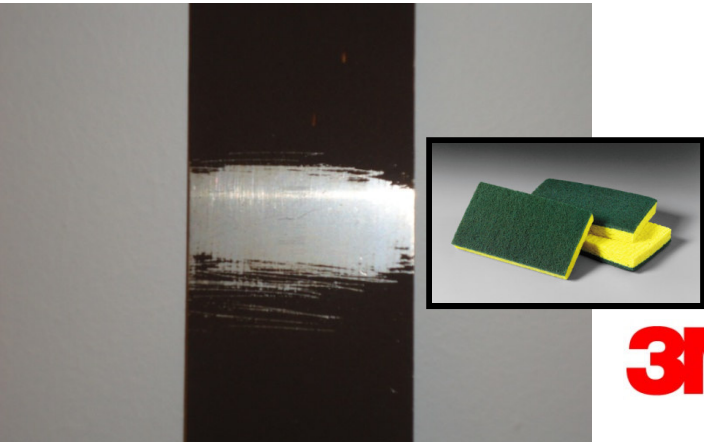
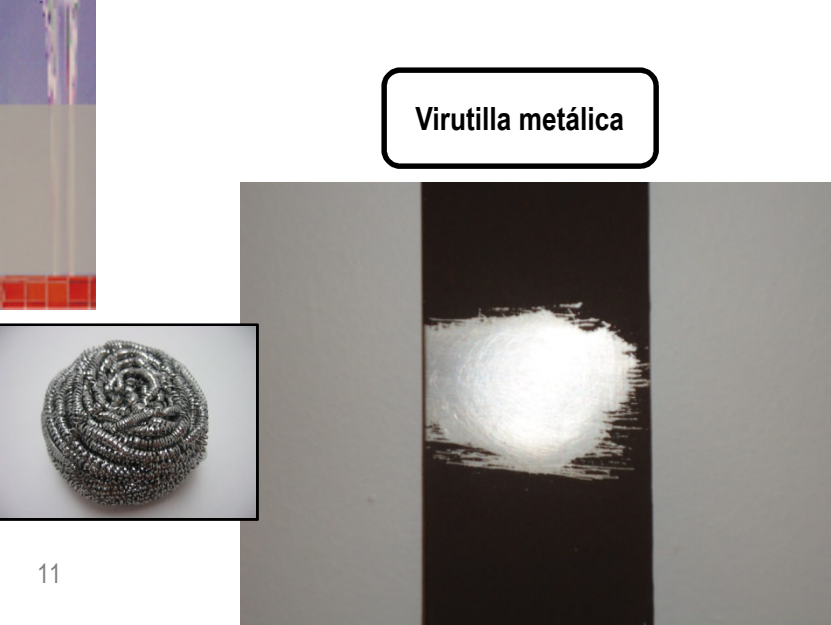
Fibra verde
corriente

Scotch-Brite™
Power Pad 2000

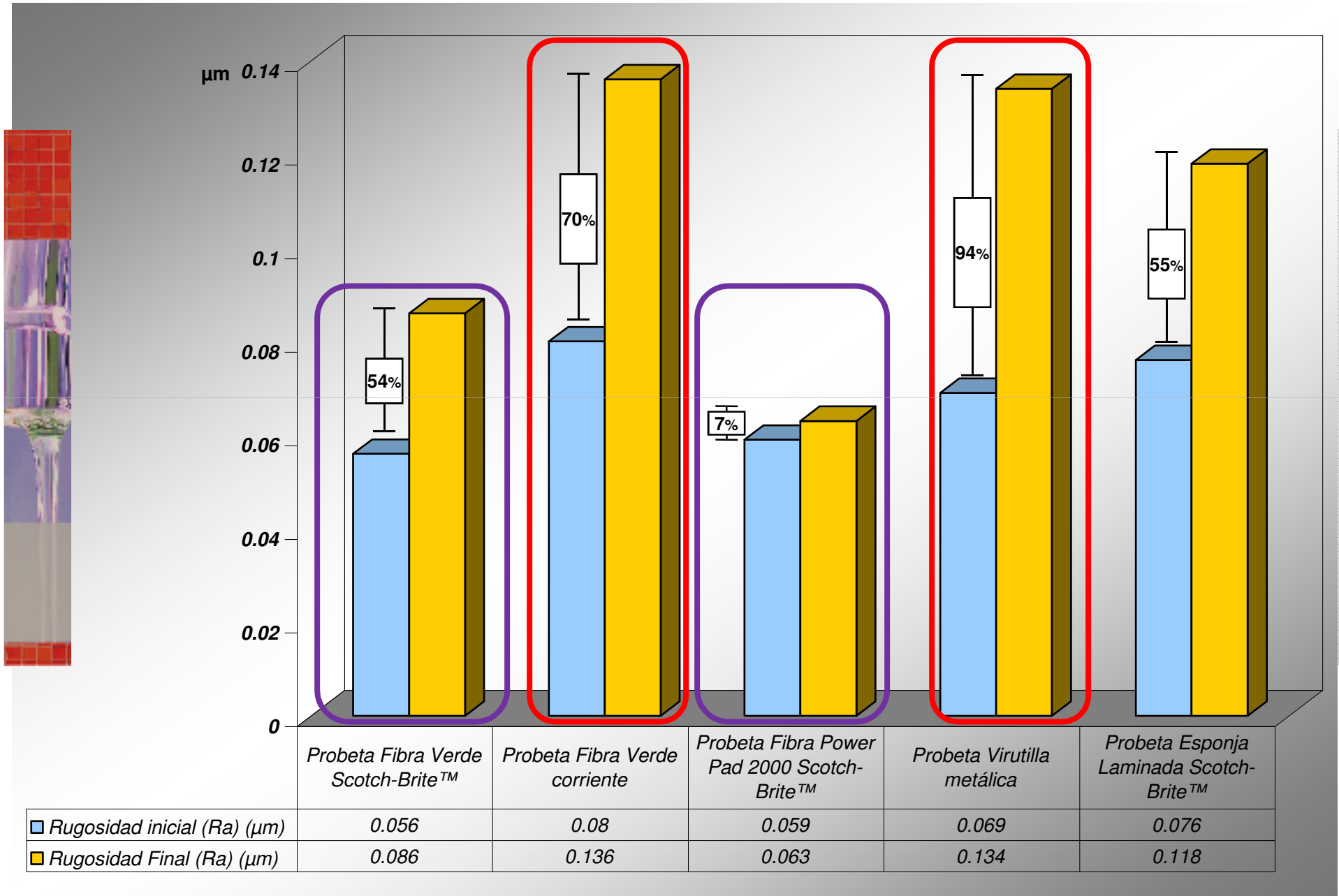


Virutilla metálica

Scotch-Brite™
Esponja laminada



Evidencia cuantitativa



Conclusiones



- Las virutillas metálicas y fibras verdes son las que generan la mayor alteración del sustrato.
- El daño del sustrato aumenta los riesgos de contaminación cruzada
- La correcta elección de materiales para la acción mecánica de la limpieza, resulta fundamental en un programa de limpieza adecuado; sin daños inherentes a las superficies.

3M Food Services y HACCP



- 3M es una de las 5 compañías que cuentan con Certificado HACCP en insumos de limpieza
- Certificado de conformidad
 - *El COS confirma la habilidad para sustentar la inocuidad alimentaria requerida*
- Los beneficios son:
 - *Productos diseñados para satisfacer requerimientos HACCP*
 - *Seguros y no tóxicos*
 - *Reducen riesgo de contaminación cruzada*



Nuestra Promesa de Marca



“En 3M, proveemos soluciones prácticas e ingeniosas que ayudan a nuestros clientes a ser más exitosos”



