

Sistema integral de neteja i desinfecció en continu de cintes de transport de carn

Líder:

Noel Alimentària, SA

Altres membres perceptors:

Olot Meats, SA; Associació Catalana D'innovació del Sector Carni Porcí "INNOVACC"

Coordinador:

Associació Catalana D'innovació del Sector Carni Porcí "INNOVACC"

Web:

<https://www.innovacc.cat/2015/01/01/noves-solucions-de-neteja-de-cintes-transportadores-en-continu/>

01. Motivació

El projecte va néixer de la necessitat de trobar un sistema de neteja en continu per tal de disminuir la càrrega microbiana en les cintes transportadores de carn durant la jornada laboral. D'aquesta manera, es podria reduir l'agressivitat de les operacions de neteja del final de cada torn i, conseqüentment, estalviar energia, aigua i productes.

Per tant, l'objectiu del projecte era desenvolupar un sistema integral de neteja i desinfecció en continu de cintes de transport de carn per tal de disminuir de forma significativa la contaminació de les cintes transportadores durant el procés operatiu.

El sistema de neteja es va desenvolupar amb la col·laboració d'empreses com Olot meats (escorxador de porcí), Mimasa (fabricant maquinària de neteja), Esbelt (cintes transportadores),

PROQUÍMIA (tractament químic), IRTA (tractament vapor) i Universitat Autònoma de Barcelona (tractament físic UV) i amb la coordinació del projecte a través d'INNOVACC (Associació Catalana d'Innovació del Sector Porcí).

Les actuacions realitzades en el marc d'aquest projecte van ser:

- Anàlisi tècnica i econòmica de les diferents tecnologies de neteja i desinfecció disponibles.
- Disseny i construcció del prototip de sistema de neteja i desinfecció de cintes.
- Proves pilot a escala laboratori del sistema de neteja i desinfecció de cintes.
- Proves pilot a escala industrial del sistema de neteja i desinfecció de cintes.

02. Resultats i conclusions

A escala pilot, els resultats obtinguts amb les 3 tecnologies testades (llum UV, tractament químic i tractament vapor) han donat valors de neteja i desinfecció satisfactoris.

A escala industrial, els resultats preliminars de vapor i producte químic també són satisfactoris.

Arran dels bons resultats, s'està avaluant l'aplicació del pilot a la neteja i desinfecció de peces de producte en format industrial i utensilis varis (canats i ganivetes).

Els resultats obtinguts en el marc de les proves industrials han estat positius, tant per a la neteja i desinfecció en continu de cintes, com per a la neteja i desinfecció d'utillatge i peces de producte carni envasades. A més, s'ha generat el suficient nou coneixement per a definir les bases per al disseny i desenvolupament d'un sistema industrial de desinfecció de cintes de transport en continu, en format industrial, així com per a un mètode de desinfecció d'utillatge i peces de producte carni mentre es treballa.



Disseny del pilot. Foto: Grup Operatiu.