

Siempre como el primer día

Los tratamientos de limpieza y desinfección de moldes de quesos deben asegurar una higienización eficaz de los mismos. El mantenimiento inadecuado de los moldes puede ocasionar alteraciones en los quesos, tanto desde un punto de vista tecnológico como microbiológico, con desarrollo de microorganismos alterantes y causantes de hinchazón en prensa o en cámaras, así como patógenos que puedan afectar a la calidad sanitaria del producto final y originar toxiinfecciones alimentarias.



Condiciones de higienización de los moldes

La higienización de los moldes en la industria quesera puede efectuarse mediante inmersión en soluciones detergentes o con máquinas lavadoras automáticas.

Cada una de estas modalidades tienen sus características especiales. Así, por ejemplo, la ausencia de presión y fuerza mecánica que aportan las lavadoras de moldes es compensada por un mayor tiempo de contacto de la solución limpiadora en las condiciones de limpieza por inmersión.

En ambos casos la temperatura de la solución de limpieza juega un papel fundamental, siendo recomendable temperaturas de lavado/inmersión superiores a 55° C para inhibir el desarrollo microbiano.

En el procedimiento de inmersión, es de gran importancia la correcta dosificación del producto y el recambio de la solución limpiadora. En la máquina lavadora la dosificación suele efectuarse automáticamente mediante sondas de conductividad.

La suciedad presente en los moldes suele ser de dos tipos: por una parte encontramos materia orgánica, como grasa y proteínas, que pueden ser eliminadas con detergentes alcalinos, pero a menudo se aprecia un elevado nivel de incrustación mineral proveniente de las sales minerales de la leche, dureza del agua, aditivos tecnológicos, etc. La suciedad presente en las microperforaciones de los moldes obtura el poro y dificulta el desuerado y el correcto desarrollo del proceso de elaboración.

Para la correcta limpieza de los moldes es importante utilizar detergentes de carácter ácido que eliminen incrustaciones, alternados en algunos casos con detergentes alcalinos en los que se ve potenciado el efecto desengrasante. En ocasiones, es deseable también la presencia de un efecto blanqueante, siendo importante que las condiciones de aplicación de los productos no favorezcan el desarrollo microbiano, sino que lo dificulten, así como la detección y eliminación de posibles biofilms que puedan influir en la seguridad alimentaria y en la calidad del queso.



Gama de productos Betelgeux para la higienización de moldes

Betelgeux.
25 años cuidando sus moldes

Detergentes ácidos sin ácido fosfórico para una limpieza eficaz con mínimo impacto medioambiental

BETELENE® S-NP

Ácido sulfámico

Detergentes ácidos no espumantes sin fosfatos, aditivados con tensioactivos para conseguir una limpieza más eficaz en los moldes.

BETELCLEAN DK35

Ácido sulfámico

BETELENE MS-NP

Ácido metanosulfónico

BETELENE® GC8

Ácido cítrico

Gran poder desincrustante y desengrasante.

BETELENE® GC8+

Ácido cítrico + peróxido

Gran poder desincrustante y desengrasante. Efecto higienizante y blanqueante.

Detergentes ácidos basados en ácido fosfórico para el máximo rendimiento en la limpieza y un efecto higienizante

BETELCLEAN DK100

Mezcla de ácidos fosfórico y sulfúrico.

Nuevos productos con un elevado poder de desincrustación y de eliminación de materia orgánica.

BETELCLEAN DK120

Mezcla de ácidos nítrico y fosfórico.

BETELCLEAN CIP 180

Productos de alto rendimiento para la limpieza e higienización de moldes, con una elevada acidez y gran poder de desincrustación y limpieza.

BETELCLEAN DK220 EC+

Desinfectantes para la eliminación de patógenos

BETELENE® OX50

Desinfectante formulado con ácido peracético y peróxido de hidrógeno. Adecuado para efectuar la desinfección de los moldes. Puede utilizarse tanto mediante arco de boquillas para desinfección, como por inmersión. Posee un elevado poder fungicida y levuricida. Efecto blanqueante.

ANIOSTERIL EAS+

Desinfectante anfótero. Puede incorporarse a las soluciones alcalinas y ácidas de limpieza de moldes, aportando una potente acción desinfectante. Efectivo frente a fagos. Fácil aclarado. No corrosivo para materiales ni personas.

BETELCHLOR 55 EC

Desinfectante alcalino clorado. Adecuado para efectuar rotaciones con los detergentes ácidos en la limpieza de moldes. Elevado poder de eliminación de grasas y proteínas. Efecto blanqueante.

Detergentes alcalinos para una eliminación eficaz de grasas y proteínas

BETELENE® USP 20-20

Detergente alcalino de un solo pase para máquinas automáticas. Elevado poder secuestrante para eliminación de materia orgánica incrustada.

BETELENE® SB

Detergente no espumante de gran alcalinidad para eliminación de miga y grasas que obturan los poros de los moldes.

BETELENE® DB45

Detergente de elevada alcalinidad para eliminación de restos orgánicos. Apto para almacenamiento a bajas temperaturas.

La gama de productos para limpieza de moldes está formada por un selecto grupo de productos, desarrollados junto con el Equipo de I+D+i de Betelgeux, que se adaptan a las características y necesidades de cada tipo de industria.

Disponemos de detergentes sin fosfatos que minimizan el impacto ambiental, evitando el vertido de nitratos y fosfatos en los efluentes y sistemas de depuración.

Nuestros productos están diseñados para ser utilizados a baja dosis, optimizando así las condiciones de aplicación y los resultados, a través de control de dosificación automática de los productos mediante conductividad.

Como valor añadido, en nuestras visitas de Asistencia Técnica verificamos las condiciones de uso de nuestros productos, para alcanzar los mejores resultados en los procesos de higiene. Asimismo, nuestros técnicos controlan la calidad de la limpieza mediante el uso de técnicas analíticas para la determinación de la carga microbiana.



Gama de
productos
Betelgeux
para la

Higienización
de Moldes

El seguimiento y mejora de los procesos de calidad de nuestros clientes
es la verdadera esencia de Betelgeux.



Germanías, 22. 46701 Gandia (Valencia)
Tel. 96 287 1345 - Fax 96 287 5867
E-mail: betelgeux@betelgeux.es

1º Edición – Mayo de 2012

www.betelgeux.es

