Factores a considerar para la selección del tipo de limpiador a utilizar

① Tipo de suciedad



Según el tipo de alimento y las condiciones del proceso, la suciedad puede tener las siguientes características:

- Se disuelve en agua: carbohidratos (azúcares), sales minerales (NaCl).
- Se disuelve en álcalis: proteínas, film bacterial.
- Se disuelve en ácido: dureza del agua, sedimentaciones de la proteína de la leche.
- Se disuelve por tensoactivos: grasas y aceites, residuos de alimentos.

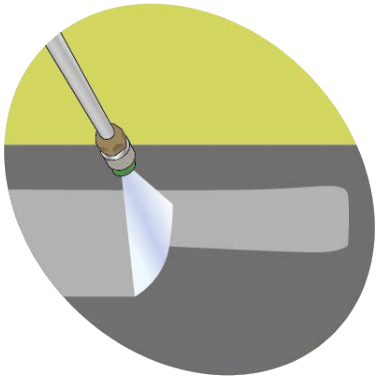
② Características de la superficie a ser limpiada



La compatibilidad de la superficie a limpiar y el compuesto limpiador es muy importante y debe considerarse para evitar daños en el equipo. Por ejemplo:

- El acero inoxidable es resistente a daño por compuestos químicos por lo que es preferido en el procesamiento de alimentos.
- El aluminio se puede dañar por limpiadores alcalinos o ácidos fuertes.

③ Método de limpieza



Según las características de la empresa y de los recursos disponibles, se pueden emplear diferentes métodos de limpieza, y así definir cuál es el tipo de limpiador más adecuado. Por ejemplo:

- Si la limpieza es manual, es evidente que no se pueden usar ácidos ni álcalis fuertes, ni concentraciones muy altas.
- Mientras que si la limpieza es en sitio (CIP) se pueden lograr mejores resultados, debido a que se pueden usar concentraciones óptimas del compuesto limpiador.

④ Calidad del agua



La calidad del agua es uno de los factores más importantes en los procesos de limpieza en una industria de alimentos.

La eficacia de los enjuagues después de la limpieza está directamente relacionada con la calidad del agua. Por ejemplo, si el agua está llena de minerales que forman sarro, el compuesto limpiador debe adaptarse para eliminar los minerales que se depositan, o el agua debe tratarse para reducir el contenido de minerales.

Referencia

AIB (2001). ***"Sanidad/Higiene en el procesamiento de alimentos"***. pp. 9-12.