

Étude de cas

TRANSFORMATION DE
LA VIANDE

Élimination de la contamination par le fer grâce à un nouveau produit novateur

Découvrez une solution non chlorée efficace



Défis

Notre client, une usine de transformation de porc, avait recours à un nettoyant dégraissant alcalin chloré conventionnel et a remarqué des problèmes de corrosion sur plusieurs pièces d'équipement. Des analyses ont révélé que l'équipement avait été contaminé par des particules de fer insolubles provenant des conduites d'eau en fonte de la ville. Ces particules se sont répandues dans toute l'usine et sont entrées en contact avec du chlore, ce qui a causé une corrosion localisée et augmenté le risque de contamination alimentaire. Nous avons également découvert que même en l'absence d'éléments corrosifs tels que le chlore, l'acier inoxydable demeure vulnérable à la corrosion lorsqu'il est exposé à des particules de fer. L'élimination de la rouille peut entraîner des pertes de temps liées au processus de passivation devant être effectué, de même que des pertes financières en raison d'équipements devenus désuets.



Solution

Pour aider notre client à surmonter ce défi, nous avons utilisé le produit FLEXIGEL^{MC}, un dégraissant alcalin oxydant non chloré. Conçu spécialement pour l'industrie agroalimentaire, FLEXIGEL^{MC} est une solution en instance de brevet qui élimine efficacement les résidus d'huiles, de graisses et de protéines sans causer de corrosion localisée. Au cours des tests terrain effectués dans une usine d'abattage de porcs, nous avons appliqué FLEXIGEL^{MC} sur des lames faites d'acier au carbone à des concentrations d'entre 3 et 4 %. Nos tests ont indiqué que FLEXIGEL^{MC} est plus stable en présence de particules de fer que les nettoyants chlorés qui ont causé la précipitation du fer. Ce produit innovateur offre donc une solution de rechange non chlorée qui protège les surfaces en métal de la corrosion. Mieux encore, FLEXIGEL^{MC} ne produit pas de chloroforme comme sous-produit.



Résultats

En adoptant FLEXIGEL^{MC}, notre client a réussi à se débarrasser de son problème de corrosion et a découvert une solution plus efficace et sécuritaire pour répondre aux besoins de nettoyage industriel de leurs installations. Cette solution s'est également révélée extrêmement efficace pour éliminer toutes les taches de rouille présentes sur les équipements.



Lames en acier au carbone avant le nettoyage (à gauche) et après le nettoyage (à droite) avec le produit FLEXIGEL^{MC} à une concentration d'entre 3 et 4 %



SANI MARC
Prendre l'hygiène en main.