

PUBLIRREPORTAJE

Citrex

Teléfono: +56 9 6669 1727
Correo: contacto@citrexchile.cl
www.citrexchile.cl



HIGIENE EN CÁMARAS DE FRÍO: EL NUEVO ESTÁNDAR EN PLANTAS SALMONERAS

La industria salmonera opera bajo uno de los marcos sanitarios más exigentes del mundo, lo que plantea importantes desafíos operacionales. Uno de los más relevantes es la limpieza en cámaras de congelación y túneles de frío, donde las condiciones de operación limitan la frecuencia y eficiencia de las labores de higiene.

Las plantas enfrentan restricciones como la baja disponibilidad de bodegas de tránsito, la necesidad de detener o apagar las cámaras —con el consiguiente impacto energético y económico— y la limitada oferta de productos diseñados específicamente para facilitar la limpieza en ambientes de bajas temperaturas. Conversamos con el equipo de desarrollo de **Citrex Chile**, especialistas en soluciones innovadoras para la industria alimentaria, sobre los desafíos actuales y las tecnologías aplicadas a la higiene en cámaras de frío.

PRINCIPALES DESAFÍOS EN LA HIGIENE DE CÁMARAS DE CONGELACIÓN

Hoy, el sector enfrenta tres grandes desafíos.

1. Frecuencia de limpieza y continuidad operacional

La limpieza tradicional requiere detener las cámaras para descongelar, lavar y posteriormente reenfriar, lo que incrementa los costos energéticos y reduce la disponibilidad operativa. Además, el aumento de la automatización ha incorporado equipos y estructuras cada vez más complejas, dificultando las labores de higiene. En este contexto, la industria requiere soluciones que permitan limpiar sin interrumpir la cadena térmica ni la continuidad operacional.

2. Control de suciedad y microorganismos

En condiciones de congelación muchos microorganismos reducen su actividad metabólica, pero no se eliminan. Al aumentar la temperatura pueden reactivarse, lo que convierte la suciedad acumulada en superficies y equipos en un potencial reservorio microbiológico. Esto exige detergentes con alta adherencia y eficacia sostenida en frío extremo.

3. Seguridad y sostenibilidad

El uso de agua o productos no especializados puede generar formación de hielo y aumentar el riesgo de accidentes, mientras que la pre-

sencia de químicos inflamables o peligrosos eleva los riesgos en su manipulación. Por ello, la industria demanda soluciones más seguras y eficientes que reduzcan el consumo de agua, optimicen la gestión de RILES y contribuyan a una operación más sostenible.

LIMPIEZA EN FRÍO EXTREMO: UN DESAFÍO TÉCNICO

Realizar limpieza en túneles o cámaras a temperaturas cercanas a 0 °C o incluso -25 °C implica dificultades adicionales. El agua y los detergentes convencionales tienden a cristalizar al contacto con superficies frías, formando capas de hielo que pueden encapsular suciedad y microorganismos. Además, a temperaturas bajo cero, el desempeño químico de muchos detergentes disminuye considerablemente, reduciendo su eficacia.

LA SOLUCIÓN: TREX D® NO FROST

Frente a estos desafíos, **Citrex Chile** desarrolló **TREX D® NO FROST**, un detergente especialmente formulado para la limpieza en cámaras de congelación y ambientes de frío extremo.

A diferencia de los detergentes convencionales, este producto man-

tiene sus principios activos en estado líquido hasta -25 °C, evitando la cristalización inmediata y permitiendo remover eficazmente grasas y suciedad incluso en condiciones de congelación, sin detener la operación ni interrumpir la cadena térmica. Su formulación permite mantener lamas, pisos y superficies críticas limpias sin generar capas de hielo o superficies deslizantes. Además, al no requerir enjuague con agua, el proceso reduce el consumo hídrico y el impacto sobre los sistemas de refrigeración.

De esta forma, la higiene puede integrarse al flujo normal de operación, evitando los ciclos de descongelación y reenfriamiento que implican altos costos energéticos y pérdidas de disponibilidad en las cámaras.

Con este desarrollo, **Citrex Chile** se posiciona como un socio técnico estratégico para la industria salmonera, aportando soluciones diseñadas específicamente para enfrentar los desafíos sanitarios en ambientes de baja temperatura.

“Con **TREX D® NO FROST**, la higiene en frío deja de ser una interrupción y se transforma en parte del flujo productivo, permitiendo mantener ambientes limpios los 365 días del año sin sacrificar eficiencia”.