

CONTROLE DO PROCESSO DE PASTEURIZAÇÃO DE EXTRATO DE CAFÉ

Erika Monteiro Ferreira Godinho

CEFET-PR - Centro Federal de Educação Tecnológica do Paraná, Cornélio Procópio - Paraná

Celso Naves de Souza (Orientador)

CEFET-PR - Centro Federal de Educação Tecnológica do Paraná, Cornélio Procópio - Paraná

Devido às exigências de segurança e legislação alimentar, o mercado alimentício vê-se no dever de manter um padrão de seus produtos, visando atender as especificações dos clientes, e acima de tudo, reduzir os custos para competir no mercado principalmente internacional. Nesse contexto, percebe-se a necessidade da pasteurização do extrato de café, pois esta técnica nas indústrias de café solúvel mostra-se apropriada para redução de microorganismos, mantendo assim suas características biológicas, físicas e químicas do produto processado. Para a automatização desse sistema de pasteurização do extrato de café, utilizou-se: um controlador lógico programável, interface homem máquina, inversor de frequência, condutivímetro e válvulas de controle pneumáticas automáticas. Comprovou-se que com a instalação desses equipamentos, se comparando com o sistema anterior que era composto por: painel de controle, variador de velocidade mecânico, válvulas manuais e a atuação do operador obtiveram um efetivo controle do processo de pasteurização. Pode-se considerar que o resultado da pasteurização do extrato de café no processo de produção é de suma importância quando se analisam os benefícios de qualidade, atendimento às especificações, à legislação e aos padrões de segurança alimentar e tornando o produto mais competitivo no mercado. O remodelamento desenvolvido nesse trabalho poderá ser utilizado para garantir a redução microbiológica do fluido, obtendo uma visível melhoria na linha de produção, com um custo relativamente baixo.

erikamfg@onda.com.br; cnaves@onda.com.br