



11º Simpósio de Ensino de Graduação

SELEÇÃO DOS PRINCIPAIS EQUIPAMENTOS PARA O PROCESSAMENTO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS

Autor(es)

GRAZIELE BORTOLOZZO
WILLIAN DA ROCHA
STÉFANI CRISTINA NELLIS

Orientador(es)

FATIMA KANESAKI CORREIA

Resumo Simplificado

Contextualização: Massa Alimentícia pode ser definida como um produto obtido pelo empasto, amassamento mecânico da farinha de trigo, da sêmola do trigo ou de derivados de cereais, leguminosas, raízes ou tubérculos, podendo ser adicionados outros ingredientes e também acompanhado de temperos e complementos. (Resolução – RDC nº 263, 2005). O macarrão integral possui fibras provenientes da casca do grão. (ABIMA, 2012). Segundo Ciacco et. al (1986) a produção de massas alimentícias envolve tais etapas básicas: preparação da matéria-prima, mistura, amassamento, moldagem ou trefilação, seccionamento, secagem, empacotamento e armazenamento. O objetivo do trabalho foi definir e selecionar os principais equipamentos para o processamento de massas alimentícias. Para realização deste trabalho a metodologia utilizada foi analisar todo o processo de produção de massas alimentícias e identificado os equipamentos principais para tal processo, detalhando esses equipamentos utilizados. A seguir, os principais equipamentos utilizados na indústria de alimentos. Amassadeira: Segundo Ciacco et.al. (1986), a amassadeira é usada no processo de amassamento, onde a mistura da farinha e água são colocadas na bacia de aço inoxidável, que ao rodar, comprime a massa com o seu garfo espiral de aço inoxidável e realiza o amassamento. Prensa ou Cilindro automático: Após haver o amassamento, a massa vai para a prensa composta por cilindros onde a mesma será cilindrada duas vezes a cada passada, de forma intensa e delicada para que não mude suas características (CIACCO, et.al. 1986). Central a vácuo: A Central a vácuo é usada para a extração do oxigênio da massa. Segundo Bombas e Sistemas de Vácuo Busch (2012), é possível adaptar o sistema de vácuo às necessidades desejadas do processo quanto a capacidade e o nível de vácuo. Extrusora: Extrusão é o processo de prensagem para que o macarrão saia no seu formato desejado. A função da extrusora, portanto, é obter o formato da massa através das trefilas. Secador automático: O Secador automático é usado para a secagem de massas comprimidas ou cortadas. Segundo Ciacco et. al. (1986), o controle da umidade no secador é realizado pela entrada de ar fresco e saída de ar umedecido, elevando a temperatura, e fazendo com que a secagem seja realizada em meio úmido e quente. Empacotador: A embalagem irá manter a qualidade do produto por todo o caminho até seu destino final (CIACCO, et.al., 1986). Com o presente artigo, foi possível compreender os métodos para a fabricação de massas alimentícias de acordo com os equipamentos necessários para esse tipo de indústria, já que para cada tipo de processo é necessário um equipamento específico. Todas as etapas e seus respectivos equipamentos são de extrema importância para se compreender como são fabricadas as massas alimentícias dentro de uma indústria.