



12º Simpósio de Ensino de Graduação

SELEÇÃO DOS PRINCIPAIS EQUIPAMENTOS PARA O PROCESSAMENTO DE BISCOITO

Autor(es)

ISABELLA CIARROCCHI
STEFANI VAN DE POLL
VICTOR CORTEZ
CASSIANE FERLIN

Orientador(es)

ANGELA DE FATIMA KANESAKI CORREIA

Resumo Simplificado

CONTEXTUALIZAÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. Biscoitos são alimentos atualmente muito consumidos por todas as faixas e públicos, existente desde a antiguidade é consumido até os dias de hoje, porém com muitas adaptações e melhorias em sua qualidade. O Brasil é o segundo maior produtor de biscoitos do planeta. Sua indústria, moderna e de alta capacidade produtiva, abastece continuamente mercados e clientes em todo o mundo. Segundo a ANIB (Associação Nacional das Indústrias de Biscoitos), o mercado de biscoitos é segmentado em 09 categorias maiores, sendo que a principal delas detém 30% dos produtos comercializados. Tal nível deve-se ao fato de os biscoitos serem fáceis de carregar, de conservar, complementam as refeições, acompanham os momentos de descanso e lazer, sendo por essas e outras razões o motivo de seu constante crescimento.

OBJETIVO: Definir, selecionar e descrever os principais equipamentos para o processamento de biscoito. **METODO:** Para realização deste trabalho foi necessário o conhecimento sobre o funcionamento de uma indústria de biscoitos adquirido através de pesquisas. Projetar cada processo e dessa forma ter-se um conhecimento geral sobre a função de cada equipamento nos devidos processos: **Mistura/ amassamento:** tem como função homogeneizar os ingredientes para formar massa uniforme; **Fermentação:** processos no qual existem trocas químicas; **Laminação:** operação de redução de espessura da matéria-prima; **Modelagem:** tem como finalidade dar a forma final ao produto desejado; **Forneamento:** função de um tratamento térmico; **Resfriamento:** Consiste no abaixamento da temperatura do produto, podendo ocorrer de forma natural ou induzida, assim que o produto sai do forno, se apresenta mole e ainda com alguma umidade, desta forma deve sofrer o processo de resfriamento; **Envasamento:** importante para a qualidade final dos produtos alimentícios, sendo embalados por pacotes em papel celofane e **Armazenamento:** geralmente são armazenados em caixas de papelão com a data de fabricação sempre em local visível da embalagem. Dentre os procedimentos citados cada processo envolve a utilização específica de um equipamento, tendo cada uma sua peculiaridade.

RESULTADOS: Foram selecionados a masseira, o laminador, a roseteira/modelador e o forno. Equipamentos os quais são somente alguns dos necessários para a produção de biscoitos, porém uns dos mais importantes para o processo de fabricação.

CONSIDERAÇÕES FINAIS: Através do conhecimento sobre o funcionamento de uma indústria de biscoito, pode-se averiguar cada processo que vai do recebimento da matéria prima, até mesmo ao envase do produto final. Conhecer as características e definições técnicas dos equipamentos utilizados na fabricação de biscoitos, torna-se de grande importância para o desenvolvimento de um conhecimento sobre o que utiliza-se e quais as técnicas na produção de biscoitos.