

N.º 151

INCORPORAÇÃO DE LÍQUIDOS EM ALIMENTOS COMPOSTOS

IMPORTANTE

A adição de líquidos nos alimentos compostos é uma manobra tecnológica importante.

Não só porque se trata da adição de aditivos importantes como é, em termos laborais, uma manobra que exige pouco trabalho manual e daí o seu interesse.

Mas... é preciso certificarmo-nos que o equipamento de doseamento funciona em condições e para tal, há que:

- Fazer MANUTENÇÃO regular – UMA VEZ POR MÊS.
- MEDIR - UMA VEZ POR MÊS – se a quantidade do produto líquido a incorporar é aquela que está estipulado no protocolo de fabrico.

Como proceder?

A resposta é PLANEAR → EXECUTAR

MANUTENÇÃO:

- Verificar bicos injectores – desobstrução e leque de dispersão
- Verificar retentores (“O rings”) - fugas
- Verificar tubagens e/ou canalizações - (fugas)

MEDIÇÃO:

- O meio mais expedito é comparar no contentor o nível do produto a incorporar. Isto só se poderá fazer no caso da metionina líquida, lisina líquida e antifúngicos uma vez que os contentores são translúcidos. Os tanques de melaço e gordura têm um indicador de nível exterior.

Em qualquer dos casos o protocolo de funcionamento TEM que prever uma medição MENSAL, por comparação do nº. de impulsos da bomba

doseadora para um recipiente marcado, em que o volume esperado a introduzir esteja de acordo com o imposto na fórmula de fabrico.

REGRA DE OURO – não há equipamentos infalíveis!

Os equipamentos precisam ser **REGULARMENTE**:

- Inspeccionado o seu funcionamento
- Fazer a sua manutenção de acordo com protocolos estabelecidos.

Aveiras de Cima, 03 de Fevereiro de 2003
SERVIÇOS TÉCNICOS

GV/LV

2/2