



T474

MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES OPERACIONAIS DE UMA SALA LIMPA PARA ACONDICIONAMENTO ASSÉPTICO

Luiz Artur Spagnoli Delben (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. José de Assis Fonseca Faria (Orientador), Faculdade de Engenharia Alimentos - FEA, UNICAMP

Devido à crescente preocupação com a contaminação na indústria alimentícia, a tecnologia de áreas limpas tem sido implantada em seus diversos setores, resultando na diminuição de custos, melhoria na higiene do processo global e, conseqüentemente, na qualidade e segurança do alimento. O escopo desta pesquisa foi centrado no monitoramento das condições operacionais de uma sala limpa projetada para um sistema asséptico em escala piloto no Departamento de Tecnologia da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp. Foram realizados testes para demonstrar a conformidade com os critérios estabelecidos para o desempenho da sala limpa em três estados ocupacionais (sala limpa como construída, em repouso e em operação), a citar: contagem de partículas totais, monitoramento ativo de partículas viáveis, taxa de recirculação de ar, pressurização, temperatura e umidade relativa. Os resultados obtidos evidenciaram a conformidade da sala limpa com as condições necessárias projetadas para atender seu objetivo como componente do referido sistema asséptico em desenvolvimento.

Sala Limpa – Envase Asséptico – Sistema Asséptico