

T639

IMPLANTAÇÃO DO SISTEMA DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA O PROCESSAMENTO E ENVASE ASSÉPTICO DE LEITE EM GARRAFA PLÁSTICA

Vanessa Rodrigues (Bolsista SAE/UNICAMP) e Prof. Dr. José Assis Fonseca Faria (Orientador),
Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Fundamentado pelas portarias 1428/93, 326/96 e pelo Codex Alimentarius (FDA), as diretrizes de Boas Práticas de Fabricação (BPF) determinam os princípios básicos para o processamento de produtos inócuos. Baseado nestes princípios, o objetivo deste projeto foi acompanhar e complementar o projeto de doutorado (FAPESP 00/14721-1), em andamento, que visa o desenvolvimento de um sistema asséptico piloto para leite acondicionado em garrafas plásticas, propondo um manual de BPF. Inicialmente foram realizados 4 processamentos de leite UHT (145°C / 10s) com a finalidade de monitorar o ambiente e coletar dados das atuais condições do processo, através de seus pontos de controle (sala limpa, garrafas, água de enxágüe e ar) e esterilidade comercial do produto. Após este estudo foi proposto um manual de Boas Práticas de Fabricação, elaborado a partir das legislações e normas citadas acima. Foi realizado um treinamento da equipe envolvida no processo e na sala limpa, com o objetivo de difundir os conceitos e conscientização das BPF. O projeto foi concluído com um último processamento, em que se realizou o monitoramento ambiental comparativo e *check list* das BPF, verificando a efetividade da implantação do sistema.

BPF - Leite - Sistema Asséptico