

T695

LIMPEZA DO TOMATE DE MESA NO SISTEMA UNIMAC* (*UNIDADE MÓVEL DE AUXÍLIO À COLHEITA)

André Toshio Oshima Franco (Bolsista SAE/UNICAMP) e Prof. Dr. Marcos David Ferreira (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

A cadeia produtiva do tomate de mesa tem sofrido várias modificações nos últimos anos, com a introdução de equipamentos para benefício e classificação de tomates para mercado fresco em “packinghouses”. No presente trabalho, avaliou-se o processo de beneficiamento e limpeza do tomate de mesa utilizado em “packinghouses”, sendo que este estudo foi realizado em duas etapas: a primeira envolveu a caracterização dos equipamentos utilizados para beneficiamento, sendo uma máquina importada e outra nacional. Análises também foram realizadas em laboratório para caracterização das cerdas utilizadas na etapa de limpeza. A segunda etapa avaliou a eficiência do processo de limpeza do tomate de mesa em equipamentos nacionais e importados. Na primeira etapa, encontrou-se grande variação nas configurações das máquinas beneficiadoras avaliadas quanto ao tipo e número de escovas, rotação de operação das escovas, quantidade de água utilizada etc. Na segunda etapa, foi elaborada uma metodologia para analisar a eficiência do processo de limpeza, com o desenvolvimento de um equipamento simulador de limpeza à pressão constante e uso de um colorímetro. Observou-se em ambas linhas de beneficiamento e classificação eficiência no processo de limpeza.

Tomate - Limpeza - Packinghouse