

T697

CARACTERIZAÇÃO DO FUNCIONAMENTO E DETERMINAÇÃO DE PONTOS CRÍTICOS EM UNIDADES DE BENEFICIAMENTO PARA BATATA CONSUMO

Luiz Henrique Netto (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Marcos David Ferreira (Orientador),
Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

As alterações na batata durante o processo da colheita até o consumidor são principalmente do tipo mecânica, fisiológica ou patológica. Danos mecânicos ocorrem durante o manuseio do produto (colheita, seleção, embalagem, transporte e exposição). O objetivo deste trabalho foi a caracterização de equipamentos de beneficiamento e classificação de batata (5 unidades) para parâmetros como identificação do material utilizado, avaliação da etapa de limpeza e lavagem, eficiência no sistema de classificação e tipo de classificadora; e a determinação de pontos críticos para impacto. Este levantamento foi realizado utilizando-se a esfera instrumentada (70 mm), Techmark, Inc., Lansing, Michigan, EUA. Para a etapa de lavagem e limpeza os dados recolhidos foram referentes ao volume de água utilizado, ao número de escovas nas etapas de limpeza, polimento e secagem como também referente à rotação nas diferentes operações e a identificação do material usado para escovação. As unidades visitadas classificavam e beneficiavam diferentes variedades de batata. Foram recolhidos 100 tubérculos de cada variedade em diferentes classificações em cada uma das unidades. Esses tubérculos foram mensurados no sentido longitudinal e transversal, com aferição de defeitos leves e graves. Obteve-se uma caracterização das unidades de beneficiamento e classificação para batata para padrões de funcionamento.

Batata - Classificação - Impacto