

T664

DETERMINAÇÃO DO CUSTO DE RESFRIAMENTO DE TOMATE DE MESA RESFRIADO EM CÂMARA DE ARMAZENAGEM, COM AR FORÇADO E COM ÁGUA GELADA

Luis Guilherme Queiroz Odinio (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa Dra. Bárbara J. Teruel Mederos (Orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

A diminuição das perdas de produtos hortícolas frescos depende, em grande medida, da rápida diminuição da temperatura após a colheita. Para este fim, vários são os métodos que podem ser utilizados. Por suas vantagens, os sistemas que tem maior potencial para serem implementados no Brasil são os que usam ar forçado e água gelada. Mesmo assim, têm-se poucos dados sobre o quanto da parcela dos custos finais de um produto corresponde ao resfriamento. Neste trabalho, apresenta-se uma metodologia simplificada para o cálculo dos custos de resfriamento de tomate de mesa, resfriados com água, ar e estocados em câmara de armazenamento. A metodologia baseia-se no cálculo dos custos fixos e variáveis envolvidos para cada sistema de resfriamento. Para calcular os custos fixos, uma série de dados referentes aos custos dos equipamentos utilizados foi levantada junto aos fabricantes e fornecedores das instalações. Para a determinação dos custos variáveis foi realizada a medição do consumo elétrico dos sistemas utilizando um analisador e registrador eletrônico de sistemas elétricos, que permite uma programação e a leitura através do *software* próprio. Com os valores dos custos totais de resfriamento foi determinado o custo total por caixa resfriada, que pode ser um índice prático para a seleção de sistemas de resfriamento rápido de tomate de mesa, bem como para estimativas de investimentos.

Tempo de resfriamento - Consumo de energia - Considerações econômicas