

Biblioteca Centro de Memória - UNICAMP



CMUHE029412

No ITAL o suporte tecnologico

Sendo uma das finalidades básicas do Instituto Tecnológico de Alimentos — ITAL, fornecer suporte tecnológico para a indústria de alimentos, e considerado que o setor de laticínios tem um papel importante dentro do esquema de alimentação nacional, o Instituto procurou incluí-lo como beneficiário do programa de pesquisas. Contudo, estava patente que aquele setor, envolvido por uma série de particularidades, exigia uma unidade específica e especial para o desenvolvimento de pesquisa tecnológica que o antecesse.

Desta forma, as idéias sobre a necessidade de construção de uma usina-piloto especial para laticínios passaram a constituir os primeiros planos em meados de 1.968. Em 1.970 estava concluído o projeto em todos os seus detalhes. A construção da usina foi iniciada um ano depois. Embora a construção civil fosse concluída em fins de 1.973, já no início do mesmo ano começou-se a instalar os equipamentos.

INVESTIMENTO

O valor atual da unidade, a mais nova do ITAL a entrar em operações, é de dois milhões de cruzeiros, dos quais cerca de 40% representam investimentos em construção civil e 60% em equipamentos. Os equipamentos são de fabricação, principalmente nacional, holandesa, italiana e sueca. Os recursos para o investimento, em sua maioria são do Governo do Estado.

A usina conta com um conjunto completo de linhas industriais para processamento de: leite pasteurizado, leite esterilizado, leite fermentado, queijos, manteiga, sorvetes, doces e leite concentrado. Estes diferentes tipos de produtos são proces-

sados em diversas seções que constituem a unidade, devidamente aparelhadas, estando já em funcionamento várias delas, tais como: Seção de recepção da matéria-prima — equipada com balanças, tanques de recepção, bomba de leite e lavador de latões; Seção de pasteurização, equipada com tanques de equilíbrio, bomba de leite, pasteurizador e padronizadora; Seção de esterilização, equipada com tanque de estocagem, tanque de mistura, bomba de leite, esterilizador tubular com tanque de equilíbrio, tanque de detergente, homogeneizador, painel de controle da esterilização e da embalagem e máquina de embalagem asséptica. Seção de queijos — equipada com tanques de queijo, instrumentos de manejo de massa, formas, prensas, sistema de cura e máquinas de embalagem. Seção de leites fermentados — equipada com tanque de processamento, estufas e câmaras de resfriamento. Seção de manteiga — equipada com tanque maturador, bateadeira e moldadeira. Seção de doces — que dispõe dos taxos de processamento.

A unidade conta ainda com os serviços auxiliares e complementares como caldeira, sistema de frio completo, linhas de água, eletricidade, ar e tubulações especiais para leite. A instalação básica é complementada por laboratórios de análises, escritórios, salas para reuniões e sala de aula.

A usina tem capacidade técnica para processar 10 mil litros de leite por jornada de trabalho (de 8 a 10 horas), considerando todas as linhas em funcionamento simultâneo. Entretanto, esta capacidade dificilmente será aproveitada, considerando-se que a finalidade da instalação não é industrial e sim científica.