



Uma Usina Piloto só para o processamento de carnes

A primeira usina de pesquisa de processamento de carnes e derivados da América Latina começará a funcionar a partir da primeira semana de fevereiro. Trata-se da Usina Piloto de Carnes e Derivados constituída pelo Ital — Instituto de Tecnologia de Alimentos — em Campinas, cujo principal objetivo é o de desenvolver pesquisas que servirão de suporte para a indústria de carne, melhorando os recursos nacionais e elevando a qualidade dos produtos para o consumidor brasileiro e para exportação.

Com 13 câmaras de ensaio de temperaturas e umidades controladas, túnel de congelamento, câmara de armazenamento, câmara de estocagem de meias carcaças, laboratórios para análises rápidas de gorduras e

umidade, áreas para diversas linhas de processamento como as de presuntaria, salchicharia, cozidos e defumados a Usina Piloto tem capacidade para um processamento semi-industrial de carnes, o que permite que os resultados dos estudos desenvolvidos sejam imediatamente transferidos para a indústria sem nenhuma alteração.

Além de pesquisas de métodos de processamento de carnes, a Usina servirá para aperfeiçoar a mão-de-obra especializada, nos diversos níveis, para a indústria nacional.

A idéia de formar no Brasil uma Usina de pesquisa de processamento de carnes e derivados surgiu em 1973, quando da realização do Congresso de Tecnologia de Car-

ne, em Buenos Aires, promovido pela FAO. No mesmo ano, afirmou Arlindo Borba de Oliveira, chefe da seção de carnes do Ital e responsável pela Usina Piloto, teve início a construção da usina, localizada junto aos laboratórios do Ital, com o apoio da Embrapa — Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária — do Fundo do Programa de Tecnologia de Alimentos do Procet e da Secretaria de Agricultura do Estado de São Paulo.

O único laboratório de carnes da América Latina existente é o de Castelar, na Argentina, com objetivos que diferem totalmente dos, da Usina Piloto, uma vez que lá as pesquisas são de níveis teóricos e bio-químicos e não voltadas para a indústria.

A Usina Piloto, com 1.665 metros quadrados de área construída e investimentos da ordem de Cr\$ 9 milhões, dos quais 60% em máquinas e equipamentos, espera apenas a chegada dos últimos equipamentos importados da Alemanha, Estados Unidos e Inglaterra para começar a desenvolver os primeiros projetos de processamento de carnes para a indústria nacional.

EXPERIENCIAS

Os dois primeiros projetos da Usina deverão ser iniciados em fevereiro. Um deles inclui estudos sobre métodos de cortes comerciais, métodos de pendurar

carcaças de bovinos e subsídios para tipificação de carcaças.

O segundo prevê estudos de resfriamento e congelamento de carcaças de bovinos, transformações bioquímicas de carcaças congeladas e refrigeradas, levantamento da curva de resfriamento de traseiros de bovinos com ossos e desossados.

Mas, apesar de não estar operando oficialmente, a Usina já desenvolveu um projeto de avaliação de 48 carcaças de novilhos Nelore de duas épocas de monta, encomendado pela Fazenda Experimental de Sertãozinho de Estudos de Zootecnia. Os resultados desse projeto já estão sendo compilados e deverão ser conhecidos quando a Usina começar a funcionar.

Segundo o responsável pela Usina, os trabalhos relacionados à tipificação de carcaças (primeiro projeto a ser desenvolvido em fevereiro) são fundamentais pelo fato de não existir no Brasil nenhum padrão de avaliação e comparação dos diversos tipos de carcaças. A tipificação trará vantagens aos criadores de gado de corte e para os consumidores de carne. Ela é um fator de melhoramento zootécnico dos rebanhos já que as carcaças de carne mais tenras obtêm melhores preços no mercado e condicionará os produtores a uma melhoria da criação do gado.



TRITURADOR A VACUO — Com dois movimentos, na bacia e quatro nas facas, o triturador Cutter oferece várias opções de emulsão.



SUPORTE. Arlindo Borba de Oliveira, chefe da seção de carnes do Ital, diz que o objetivo da Usina Piloto é o de desenvolver pesquisas que servirão de suporte para a indústria da carne.



DEFUMADOR. A Câmara de cozimento e defumação a vapor, importada da Alemanha, tem componentes que eliminam os elementos nocivos à saúde.