

Conheça nossas soluções para processamento de açaí



Açaí, a superfruta brasileira

Linha Para Processamento de Açaí



LINHA PARA PROCESAMENTO DE AÇAÍ

Linha desenvolvida para melhorar a forma tradicional de processamento, visando o aumento do rendimento da extração, melhoria da qualidade do produto final e redução da mão-de-obra aplicada ao processo. Tudo isso é possível através do desenvolvimento de novos equipamentos que transformam o processo tradicional em um processo contínuo e automatizado.

Capacidade da linha*	1.000Kg/h	3.000Kg/h	5.000Kg/h	10.000Kg/h
----------------------	-----------	-----------	-----------	------------

*Fruta em entrada





RECEBIMENTO | LAVAGEM | SELEÇÃO

- **Despalhador de alta eficiência:** Normalmente o açai chega na planta de processo com resíduos de ramas e palha. A separação dos resíduos indesejáveis deve ser feita antes da entrada da fruta na sala limpa de processo. O sistema é constituído por um cilindro rotante inclinado e um ventilador de alta capacidade Que separa a palha do açai mediante uma ação combinada.
- **Lavatriz:** Lavagem da fruta por imersão em água, mantida em agitação, mediante insuflação de ar produzido por um ventilador centrífugo. A Lavatriz é provida de um dispositivo para separar a fruta de impurezas que flutuam. Após a higienização da fruta, o sistema é provido de uma seção de seleção que pode acomodar de quatro a seis operadores, de acordo com a capacidade da linha.





MACERAÇÃO CONTÍNUA

A partir do recebimento, lavagem e seleção da matéria-prima, todo o processo é feito de forma contínua, incluindo a maceração e dosagem de água na fase de extração. Todos os equipamentos têm velocidade controlada por inversores de frequência para que não se tenha falta ou excesso do produto, mantendo a regularidade do processo.

- **Branqueamento e Maceração:** Este grupo efetua o perfeito branqueamento e maceração contínuos dos frutos. O processo de maceração melhora consideravelmente o rendimento na extração, fase seguinte do processo, mediante o controle do tempo de permanência na água e da temperatura da mesma.





EXTRAÇÃO

Sistema de extração em 3 estágios: A despulpadeira e refinadeira trifásica foi desenvolvida para garantir o máximo aproveitamento das frutas, com eficiência e praticidade em cada etapa do processo. O equipamento é composto por três módulos independentes, cada um com uma função específica. No primeiro estágio, ocorre o despulpamento, onde a polpa é separada do caroço e da casca por meio de peneiras com furos maiores. Em seguida, no segundo estágio, a polpa passa por peneiras mais finas que realizam o refino, removendo casquinhas, fibras e outras impurezas para se obter um produto mais uniforme. O terceiro estágio realiza a lavagem dos resíduos do estágio anterior, garantindo o melhor aproveitamento possível. A transferência do produto entre os módulos ocorre por gravidade, tornando o processo contínuo e eficiente.





PASTEURIZAÇÃO | ENVASE

Linha de pasteurização e resfriamento: Após a extração obtém-se um produto completamente homogêneo e padronizado. O pasteurizador tubular TFM é completamente automatizado e é a mais avançada solução para o tratamento térmico da polpa de açaí, garantindo qualidade, segurança alimentar e preservação das propriedades naturais do produto. O sistema é composto por quatro estágios principais: aquecimento, retenção (holding), resfriamento com água industrial e resfriamento final com água refrigerada. Com controle automático via CLP e interface touchscreen intuitiva, todos os ciclos – produção, higienização e sanitização – são gerenciados com facilidade e segurança. Equipado com válvulas sanitárias automáticas, sensores de temperatura e registro completo de dados, o sistema também oferece a possibilidade de acesso remoto para ajustes e suporte técnico à distância.



TROPICALFOOD

MACHINERY



TROPICAL FOOD MACHINERY S.R.L.

Via Stradivari, 17 - 43011 Busseto
Parma - Italia
Tel +39 0524 91886
info@tropicalfood.net
www.tropicalfood.net



TROPICAL FOOD MACHINERY LTDA

Av. das Quaresmeiras, 201 - Distrito
industrial Pouso Alegre - MG - Brasil
CEP: 37556-833
Tel +55 (35)2102-4300
info@tropicalfood.com.br
www.tropicalfood.com.br

