



**ARCORI Process Solutions Ltda**

Phone : +55 11 3459-3865  
Email : [arcori@arcori.com.br](mailto:arcori@arcori.com.br)  
Website : [www.arcori.com.br](http://www.arcori.com.br)

**REPRESENTANTE AUTORIZADO**

**ANDRITZ**  
Separation

## Linhas de processamento de alimentos infantis

Para atender as exigências dos consumidores



# Alimento infantil a base de cereais

A energia dos carboidratos alimentando as crianças



Um fator determinante para a qualidade na alimentação infantil é sua linha de produção. Começando com uma mistura apropriada dos ingredientes, em seguida o pré-cozimento da polpa e então o processo de secagem. Por mais de um século os alimentos infantís instantâneos a base de cereais foram fabricados em linhas de processo que incorporam a tecnologia de secagem a tambor. O secador de tambor dá aos produtos um sabor distinto e forma um mingau de excelentes características: muito boa solubilidade, comportamento de inchaço e absorção de água. Além disso, a tecnologia de secagem em tambor garante que o produto será totalmente gelatinizado. Isto garante que o produto derivado do secador de tambor pode ser facilmente digerido por bebês e crianças (pequenas). Nenhum outro processo de secagem dá aos alimentos infantís à base de cereais esta combinação única de qualidades e propriedades organolépticas

## Tecnologia de secagem a tambor

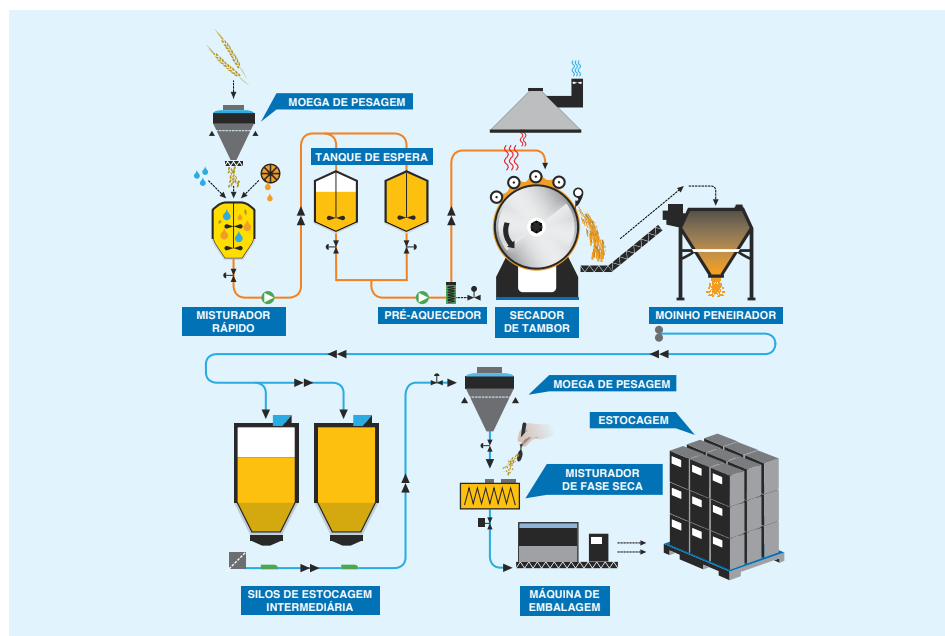
A tecnologia de secagem a tambor não só atende as altas exigências do consumidor, mas também oferece muitas vantagens para os fabricantes. O produto úmido é seco até o teor de humidade final requerido de uma única etapa de processo, sem a necessidade de qualquer equipamento adicional. Devido ao tratamento intensivo de temperatura no produto durante o processo de secagem num secador de tambor, o produto é pasteurizado enquanto, na verdade, está sendo seco. A tecnologia de secagem em tambor é incorporada nas linhas de processamento que incluem também a preparação da polpa do alimento, uma seção de moagem-peneiração, uma seção de mistura a seco com outros ingredientes tais como leite em pó, pós de frutas e de aditivos de mistura, tais como vitaminas, minerais, sendo depois armazenado em silo para quarentena. Cada linha de produção é especialmente

projetada, desenhada, instalada e comissionada. O processo começa com moegas de admissão, estações de descarga de big-bag, silos ou uma combinação de tudo isso, onde os ingredientes para o produto final são armazenados. Com base na fórmula, uma combinação de ingredientes na composição requerida é pesada no silo de pesagem a partir de onde os ingredientes são alimentados a um turbo misturador.



# O secador de tambor ANDRITZ Gouda

Para atender as normas sanitárias



▲ Processo de secagem por tambor de alimentos infantís

Secador de tambor simples ▶



## Turbo misturador

O turbo misturador é alimentado com a quantidade correta de água seguido da dosagem dos ingredientes, que é o ponto de partida para a preparação das suspensões, ou polpa. O resultado final do processo de mistura depende em vários aspectos da concepção do turbo misturador.

## Pré-cozimento

A partir do processo de mistura, que ocorre em bateladas, a suspensão é transferida para tanques agitados. Estes tanques de espera permitem a mudança do processo em bateladas para o processo em regime contínuo que é o regime de trabalho do pré-cozimento e do secador. Para o pré-cozimento a ANDRITZ Gouda oferece uma solução direta ou indireta: um aquecedor tipo direto, que é o Jet Cooker, ou um trocador de calor indireto de superfície raspada. O pré-aquecimento da polpa é feito basicamente para pasteurizar ou esterilizar a polpa para se obter uma baixa contagem de germes. Além disso, ela é aplicada para se obter um melhor grau de pré-gelatinização.

## Tratamento enzimático

Para adoçar o produto final sem adição de açúcar, para liquefação, ou uma combinação de ambos, a ANDRITZ Gouda oferece a possibilidade de conceber a linha de processo para o tratamento enzimático da polpa. Baseado em moderna tecnologia enzimática os amidos são quebrados em açúcares em um tanque de tratamento enzimático. À medida que a viscosidade da polpa é reduzida durante o processo de hidrolização, polpas maior teor de sólidos podem ser conseguidos.

## Sistema de limpeza CIP

A limpeza local (CIP) com sistema de descarga dos fluidos de limpeza pode ser instalada como parte integrante das linhas de produção da ANDRITZ Gouda para Alimentos Infantís. Estes sistemas satisfazem todas as normas de higiene de produção de alimentos evitam a degradação do produto e a contaminação pelo produto residual de um lote previo durante o processo (contaminação cruzada). Os sistemas oferecem uma solução rápida e simples

para limpeza no local após cada ciclo de produção e descarga depois de cada lote. O CIP e seus sistemas de descarga podem ser totalmente automatizados e seu design garante um uso mínimo de água. Além do sistema de limpeza CIP, como recurso de nossas linhas de processamento, as unidades também oferecem a possibilidade de desmontar facilmente para limpeza e inspeção interna.

## Principais características

- Qualidade constante
- Produto totalmente gelatinizado
- Sabor único

## A ANDRITZ Gouda

ANDRITZ Gouda tem implementado soluções de processos completos para meio ambiente, indústrias químicas e de alimentos há mais de 100 anos. Como um fabricante de máquinas, bem como especialista em soluções de processo, a ANDRITZ Gouda é capaz de lidar com todas as etapas envolvidas na concepção e construção de plantas, incluindo engenharia, serviço, instalação e comissionamento.

ANDRITZ Gouda, como parte da ANDRITZ GROUP, tem várias plantas piloto disponíveis para testar novos materiais, gerar dados de projeto, e fornecer amostras representativas de produtos. O modelo cálculo comprovada para dimensionar até o tamanho industrial garante uma aplicação bem sucedida em larga escala processamento.



### BRASIL

#### ANDRITZ Separation

Fone: +55 (47) 3387 9100  
separation.bra@andritz.com

### HOLANDA

#### ANDRITZ Gouda

Fone: +31 (182) 623 723  
gouda@andritz.com

### ÁUSTRIA

#### ANDRITZ AG

Fone: +43 (316) 6902 0  
separation@andritz.com

[www.andritz.com/separation](http://www.andritz.com/separation)