Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Sequeira, António Pedro Diogo

Estudo HACCP a uma linha de produção de iogurte gelificado

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1820

Metadados

Data de Publicação 2000

Resumo As empresas do ramo alimentar são obrigadas a aplicar em todas as fases da sua actividade o sistema HACCP de modo a satisfazer as crescentes exigências e preocupações do mercado relacionadas com a segurança alimentar. Foi neste contexto que realizámos um estudo HACCP a uma fábrica produtora de iogurtes, mais precisamente a uma linha de fabrico de iogurte gelificado. O estudo foi efectuado às várias etapas associadas ao processo de fabrico, que compreende: Recepção do leite, Normalização, Proce...

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-29T05:29:09Z com informação proveniente do Repositório

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

ESTUDO HACCP A UMA LINHA DE PRODUÇÃO DE IOGURTE GELIFICADO

Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Animal

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

António Pedro Diogo Sequeira

CASTELO BRANCO

2000

ÍNDICE GERAL

Pág.

RESUMO II
ABSTRACT III
ÍNDICE DE FIGURAS IV
ÍNDICE DE QUADROS IV
ÍNDICE DE ANEXOS V
ABREVIATURAS VI

I – **INTRODUÇÃO** 1

II- **REVISÃO BIBLIOGRÁFICA** 3

PROCESSO DE FABRICO DO IOGURTE GELIFICADO

INTRODUÇÃO 3

1-RECEPÇÃO DE LEITE 5

1.1- Recepção do carro cisterna 6
1.2- Descarga, arrefecimento e armazenamento do leite 6
1.3- Pasteurização, Higienização e Desnate do leite 6
1.3.1- Pasteurização 6
1.3.2 – Higienização e Desnate 7
1.4- Concentração e arrefecimento do leite desnatado 7
1.5- Armazenamento em frio 8

2- NORMALIZAÇÃO DO LEITE 9

2.1- Recepção de L.D, L.C., e Nata 10
2.2- Adição de sólidos 10
2.3- Agitação 10
2.4- Arrefecimento / Tratamento Térmico 11

2.5- Armazenamento em frio 11

3- PROCESSO – LINHA DE IOGURTE GELIFICADO 12

3.1- Tratamento Térmico 12

3.1.1- Pré-aquecimento 12

3.1.2- Homogeneização 13

3.1.3- Pasteurização 13

3.1.4- Arrefecimento 14

3.2- Incorporação de fermento 14

3.3- Armazenamento em frio 15

3.4- Aquecimento e lançamento à máquina 15

4- ENCHIMENTO 16

4.1- Formação e Decoração 17

4.2- Doseamento de aroma 17

4.3- Enchimento de produto 17

4.4- Colocação da tampa e termosoldagem 18

4.5- Datação e Grupagem 18

4.5.1-Datação 18

4.5.2- Grupagem 18

5- FERMENTAÇÃO EM ESTUFA 20

6- ARREFECIMENTO DINÂMICO 22

7- ARMAZENAMENTO EM FRIO 22

SISTEMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLO (HACCP) 23

INTRODUÇÃO 23

1- PRINCÍPIOS E IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA HACCP 25

1.1- Constituição da equipa 26

1.2- Descrição do produto 26

1.3- Identificação do uso pretendido do produto 27

1.4- Elaboração de um Diagrama de Fluxo 27
1.5- Verificação *in situ* do Diagrama de Fluxo 27
1.6- Identificação de Perigos e Determinação de Acções Preventivas (Princípio-1) 27
1.7- Identificação dos PCC(s) (Princípio-2) 28
1.8- Definição dos Limites Críticos para cada PCC (Princípio-3) 29
1.9- Estabelecer um sistema de Vigilância para cada PCC (Princípio-4) 30
1.10- Estabelecer Acções Correctivas para cada PCC (Princípio-5) 30
1.11- Estabelecer Procedimentos de Verificação (Princípio-6) 31
1.12- Estabelecer um Sistema de Registo e Documentação (Princípio-7) 32

III- **MATERIAL E MÉTODOS** 33

IV- **APRESENTAÇÃO DE RESULTADOS** 36

V- **DISCUSSÃO** 39

VI- **REFERÊRENCIAS BIBLIOGRÁFICAS** 41

ANEXO .....

RESUMO

As empresas do ramo alimentar são obrigadas a aplicar em todas as fases da sua actividade o sistema HACCP de modo a satisfazer as crescentes exigências e preocupações do mercado relacionadas com a segurança alimentar.

Foi neste contexto que realizámos um estudo HACCP a uma fábrica produtora de iogurtes, mais precisamente a uma linha de fabrico de iogurte gelificado.

O estudo foi efectuado às várias etapas associadas ao processo de fabrico, que compreende: Recepção do leite, Normalização, Processo de iogurte gelificado, Enchimento em máquina, Arrefecimento dinâmico e Armazenamento em frio.

A equipa HACCP integrou, exclusivamente, técnicos da empresa com funções nas áreas de Produção, Gestão da Qualidade, Microbiologia, I+D, Manutenção, Novos Projectos e Garantia da Qualidade, constituindo a mesma, uma formação multidisciplinar.

No referido estudo foram identificados perigos de origem (Micro)biológica, Química e Física.

O plano associado ao estudo HACCP é apresentado num formato resultante da aplicação de um programa informático, específico, para estudos HACCP (SKILL HACCP - versão 2.21).