Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Semedo, Inês Sofia Alfaia

Acompanhamento da implementação de uma linha de enchimento de iogurtes gregos (DairyPack)

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/3256

Metadados

Data de Publicação 2017

Resumo O presente trabalho foi desenvolvido na empresa Schreiber Foods, Portugal tendo incidido sobre duas áreas: na receção de leite que está inserida no departamento de recolha de leite (DRL) e na produção do iogurte grego. A empresa recebe três tipos de matéria-prima: leite, leite concentrado e a nata. São realizadas diversas análises essenciais para o controlo da qualidade do leite, como a confirmação que o leite se encontra isento de antibióticos e algumas analíses para avaliar os parâmetros da ...

Editor IPCB. ESA

Palavras Chave Controlo de qualidade, Linha de enchimento, Iogurte grego, Leite, DairyPack

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-03T23:38:13Z com informação proveniente do Repositório

Instituto Politécnico
de Castelo Branco
Escola Superior
Agrária

Acompanhamento da implementação de uma linha de enchimento de iogurtes gregos (DairyPack)

Inês Sofia Alfaia Semedo

Orientadores

Professor Adjunto Mestre Edgar de Santa Rita Vaz

Engenheiro Paolo Verbo

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de licenciatura em Engenharia Biológica e Alimentar, realizado sob a orientação científica do Professor Adjunto Mestre Edgar de Santa Rita Vaz, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Novembro 2017

Agradecimentos

Nesta fase final foram várias as pessoas, que de forma direta ou indiretamente, me ajudaram na realização deste trabalho e às quais não poderia deixar de agradecer:

Em primeiro lugar queria agradecer à Screiber foods Portugal, S.A por ter possibilitado a realização do estágio.

Ao meu orientador de estágio na Schreiber Foods Portugal, S.A, engenheiro Paolo Verbo, por me ter ajudado ao longo dos seis meses.

A todos os outros Colaboradores da Schreiber Foods Portugal, S.A., em especial aos operadores, por toda a ajuda e apoio que me deram ao longo do estágio.

Ao professor Edgar de Santa Rita Vaz, pela disponibilidade, apoio e paciência ao longo da elaboração deste trabalho.

Aos meus amigos pela amizade e companheirismo.

Por último, o agradecimento mais sentido, que naturalmente endereço às pessoas que me possibilitaram a ingressão ao ensino superior e às que mais me motivaram para a conclusão do mesmo, aos meus pais, Fátima e João.

Resumo

O presente trabalho foi desenvolvido na empresa Schreiber Foods, Portugal tendo incidido sobre duas áreas: na receção de leite que está inserida no departamento de recolha de leite (DRL) e na produção do iogurte grego.

A empresa recebe três tipos de matéria-prima: leite, leite concentrado e a nata.

São realizadas diversas análises essenciais para o controlo da qualidade do leite, como a confirmação que o leite se encontra isento de antibióticos e algumas analíses para avaliar os parâmetros da nata, tudo isto de acordo com os parâmetros legais e com os parâmetros estabelecidos na empresa.

Foi desenvolvido um conjunto de fichas técnicas, para o início da produção de iogurtes gregos na linha de enchimento DairyPack, que contém inúmeros parâmetos que requerem alguma atenção por parte dos operadores, de modo a garantir o controlo da qualidade e a segurança do produto acabado.

Palavras chave

Controlo de qualidade; DairyPack; Iogurte grego; Leite; Linha de enchimento.

Abstract

The present work was developed in the company Schreiber Foods, Portugal focusing on two areas: receiving milk that is included in the milk collection department and the production of Greek yogurt. The company receives three types of raw material: milk, concentrated milk and cream. Several essential analyzes are carried out for the control of milk quality, such as confirmation that the milk is free of antibiotics and some analyzes to evaluate the parameters of the cream, all according to legal parameters and parameters established in the company. A set of technical files has been developed for the start of the production of Greek yogurts in the DairyPack filling line, which contains numerous parameters that require some attention from the operators in order to guarantee the quality control and safety of the finished product.

Keywords

Quality control; DairyPack; Greek Yogurt; Milk; Filling Line.

Índice geral

1. Introdução 1
2.Leite 2
3.Iogurte 2
3.1.Iogurte Grego 3
4. Processo de fabrico 5
4.1.Processo de fabrico do iogurte batido 7
4.2.Processo do iogurte sólido 7
5.Controlo de qualidade 8
6- Materiais e métodos 9
6.1. A empresa 9
6.2 Receção de leite 10
6.3. Controlo da qualidade do leite 11
6.4. Análises efetuadas na receção de leite 11
6.4.1. Aflatoxina M1 12
6.4.2. Teste Beta Star 12
6.4.3. Eclipse 50 13
6.4.4. Determinação de gordura na nata 13
6.4.5 Determinação da acidez na nata 14
6.4.6 Determinação da densidade no leite 14
6.4.7 Determinação dos coliformes totais 14
6.5. Linhas de enchimento 14
6.5.1- Erca 1 14
6.5.2 – Erca 2 15
6.5.3 – Ecolean 15
6.5.4 – Stork 15
6.5.5- Hamba 15
6.5.6 – DairyPack 15
6.5.7 – Descrição da linha de enchimento DairyPack 16
7. Considerações finais 19
Referências bibliográficas 21
Anexos 23

Índice de figuras

Figura 1 – Pré-tratamento geral para os todos os produtos lácteos 6
Figura 2- Processo de tratamento do iogurte batido 7
Figura 3- Processo do iogurte sólido 8
Figura 4- Rosa Incubadora (A) e Rosa leitor (B) utilizados na deteção de Aflatoxinas M1 (Fotometric Instruments, 2015) (MCS Diagnostics, 2015). 12
Figura 5- Tiras relativas ao teste Beta Star, com as diferentes hipóteses relativamente aos possíveis resultados (Diessechiem, 2012). 13
Figura 6- Possiveis resultados do teste Eclipse 50 13
Figura 7- Mostra toda a linha de enchimento que o iogurte tem de percorrer até ao produto acabado 17

Lista de tabelas

Tabela 1- Valores nutricionais do iogurte grego e do iogurte meio-gordo_____ 4
Tabela 2- Parâmetros físico-quimicos do leite concentrado na Schreiber Foods, S.A_10
Tabela 3- Objetivos gerais da nata _____10

Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

ADN - ácido desoxirribonucleico;

ALIP- Laboratório Interprofissional do Sector do Leite e Lacticínios;

CIL- Controlo, inspecção e lubrificação;

CIP- Cleaning in place;

DRL- Departamento de recolha de leite;

HACCP – Hazards Analysis and Critical Control Points;

PCC- Pontos críticos de controlo;

PRO- Pré-requisitos operacionais;

Ufc-Unidade formadora de colónias;

VRBA- Violet-Red-Bille Agar.