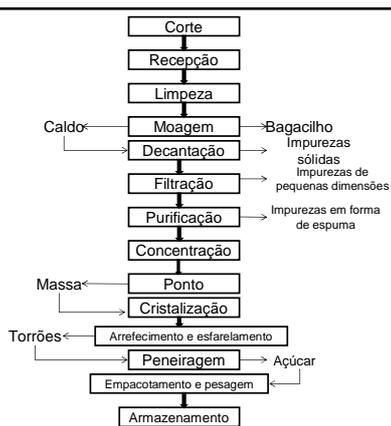


Produção de açúcar mascavo

Fluxograma referente à produção de açúcar mascavo



Corte da cana

A cana para fabrico do açúcar mascavo deve apresentar uma maturação ideal, que é atingida num período de 12 a 18 meses após a plantação, dependendo da variedade.

O corte da cana deve acontecer no mesmo dia em que esta vai ser processada.

O corte deve ser feito em bisel de modo a facilitar a entrada na moenda.





Recepção e limpeza da cana

Ao chegar à unidade de processamento, a cana deve ser limpa, retirando-se o máximo de folhas. Usam-se jactos de água para retirar a cera e outras sujidades.

Moagem da cana

A moagem da cana, deve acontecer, no máximo 36 horas após o corte da cana.

As moendas devem ser lavadas antes e depois da moagem.

Abaixo das moendas, antes do tanque de decantação, deve ser colocado um ralo ou uma tela grossa para separar os bagacilhos.



Decantação e filtração do caldo

Após a separação dos bagacilhos, o caldo deve ser conduzido a um decantador para serem retiradas impurezas sólidas como terra, areias e outras.

Para uma boa limpeza do caldo devem ser usadas telas intermédias (média, fina e finíssima) entre o decantador e a tacha.

28 - 8 2005

Purificação e limpeza do caldo

Nesta fase do processo são retiradas as impurezas em forma de espuma. Isto é feito com o caldo quente porém antes da concentração. Nesta etapa é necessário fornecer bastante energia calorífica.

Para retirar a espuma deve ser utilizada uma escumadeira, repetindo o processo até à limpeza total do caldo.

Concluída esta operação, o caldo deve ser transferido para uma tacha menor, para acontecer concentração.

Concentração do caldo

A concentração do caldo consiste na evaporação da água. O volume do líquido vai diminuindo gradualmente, o caldo vai ficando cada vez mais denso até atingir o "ponto" do açúcar mascavo.

Determinação do "ponto"

O "ponto" do açúcar mascavo é um ponto bastante forte.

Para a sua determinação coloca-se uma porção de xarope em forma de fios, numa vasilha com água fria, a massa torna-se vítrea e quebradiça quando este foi atingido.

Arrefecimento e cristalização

Ao atingir o "ponto" o xarope é transferido para a masseira, onde é batido até se dar a sua total cristalização.

Através da agitação rápida e constante, a massa vai arrefecendo e esfarelado até secar totalmente.

Peneiragem

Posteriormente a massa deve ser peneirada para separar os torrões.

Empacotamento e pesagem



Após a peneiragem, o açúcar é embalado em sacos de polipropileno e pesado para ser comercializado.

Armazenamento

O açúcar mascavo deve ser armazenado num local seco e ventilado.

Deve ser colocado sobre estrados ou grades e empilhado com espaço entre as embalagens.

Conclusão

O açúcar mantém-se estável de modo a ser consumido devido ao facto de na sua composição não existir água, logo, não é possível o desenvolvimento de microrganismos. Para isto o açúcar tem de ser conservado nas devidas condições.



Trabalho realizado por:
Sandra Jesus
Nr.: 20603026
LEAI