



SACCO Personalidade Laticinista

A estória dessa singular personagem se confunde com a da própria "Cândido Tostes". Nas últimas décadas, quem de nós, iltianos, queijeiros ou leiteiros de quaisquer dos rincões deste país, não reage de forma calorosa ao som deste nome: Regina Mancini. Sem nunca precisar entender nada de queijos e similares, Regina deixou e segue deixando sua marca na alma e na mente de centenas de Técnicos de Laticínios... a marca da disciplina, da severidade nunca a-partada do bom senso e de bondade sem igual. Meninos que fomos, adultos que nos tornamos...e lá estava ela, serena e firme, as mãos no leme de um barco, a nossa nau, que sempre foi seiva e vida de nós todos: a "Cândido Tostes"... Regina, uma profissional de enorme e inquestionável experiência na área de ensino, tem emprestado toda essa bagagem pedagógica e humanística, na liderança do corpo docente que molda o caráter de tantos jovens estudantes que ali vão em busca de uma formação técnica que permita sua inserção rápida no mercado de trabalho. De maneira indelével, ela se tornou um símbolo e uma fortaleza moral, o que lhe tem permitido manter muitas das tradições mais caras da "Cândido Tostes", mesmo em tempos difíceis, quando autoridades governamentais se negaram ou ainda se negam a reconhecer devidamente o valor histórico daquela Instituição... Por tudo isso, Regina, nós Técnicos em Laticínios, lhe somos para sempre gratos... por nos mostrar que conhecimento e caráter devem andar juntos na vida de um profissional que almeja ter sucesso...

Mucio M. Furtado
Danisco

Parece-me árduo e injusto desvincular a figura da Regina da Instituição que é o ILCT. Tenho muito orgulho de ter passado por esta escola, decisiva, definitiva em minha formação. Permanecer aqui constitui um desafio estimulante, principalmente em razão do respeito por esta casa. Conviver com a Regina tem servido de amparo e exemplo por todos esses anos. Profissional dedicada, disponível, batalhadora. Inteligente e provocativa, experiente e disposta a conviver e a somar aos esforços dos jovens profissionais e futuros técnicos. Pedagoga e professora por opção e por paixão. E, como nós, também apaixonada pelo ILCT, por sua história, por sua tradição, por sua vocação. Devemos muito, pessoal e profissionalmente, à presença e à permanência da Regina por estes corredores e salas. Com ela aprendemos desde cedo que o empenho e a seriedade são condições fundamentais na condução de nossa vida profissional, e que o entusiasmo não pode faltar. Neste momento, rendo reconhecimento e gratidão pelo zelo com que acompanha e observa os alunos, todos e cada um, e pelo carinho e autoridade com que arrebanha tantos quantos puder às atividades que garantirão profissionais capacitados e a contribuição do ILCT para o segmento lácteo brasileiro.

Danielle Cheline
Cândido Tostes

Confira os destaques
Nesta Edição:

Páginas **2** e **3**

SAL:
mudança nos hábitos
alimentares exigirá ainda
mais atenção na
determinação dos teores
de NaCl nos queijos.

Manteiga:
defeitos de sabor e textura,
suas causas e meios
de prevenção.

Página **4**

Inovação:
Filadora a vapor.

Formas microperfuradas:
a evolução do molde.

Airgenic:
Ambiente naturalmente
saudável.

Faça a sua visita:
www.saccobrasil.com.br

Lembre-se

Onde você
estiver, fale com a
Sacco Brasil

Fone/Fax 19 3253 5333
saccobrasil@saccobrasil.com.br

Sal: mudança nos hábitos alimentares exigirá ainda mais atenção na determinação dos teores de NaCl nos queijos.

O sal, como se sabe, tem papel preponderante na fabricação de queijos. Seja provocando determinadas reações e/ou diminuindo a atividade de água no meio o sal pode:

- ◆ promover a seleção microbiana;
- ◆ controlar a atividade microbiana e a enzimática;
- ◆ controlar reações bioquímicas durante a maturação;
- ◆ complementar a dessoragem;
- ◆ ajudar na formação da casca;
- ◆ alterar o equilíbrio mineral e
- ◆ interferir nas propriedades sensoriais.

Até então, a adição de sal ao queijo têm sido vista sob este ângulo, digamos, quase que exclusivamente tecnológico. A exceção fica por conta da parte sensorial que é controlada pela capacidade de percepção dos consumidores. Entretanto, novos tempos parecem surgir através do conceito de "alimentação saudável". Confirmada esta tendência, cujo um dos pilares é a ingestão de baixos teores de sal, queijos serão obrigados a reduzir o teor de sal de seus produtos. Se do ponto de vista da saúde humana a atitude é indubitavelmente correta, tecnicamente ela

pode representar um grande perigo na medida em que deixa o queijo, pelo menos, mais vulnerável. Com a necessidade eminente, cada vez mais, as fábricas deverão preparar-se para obter um diagnóstico o mais próximo possível da realidade. A verdade é que se até então, a determinação do teor de sal no queijo era realizada porque permitia, de certa forma, o controle de seus efeitos técnicos sanitários e sensoriais, agora ela se tornará ainda mais necessária, mais importante. Considerando-se o processo da salga em salmoura como um todo, é preciso controlar com o devido critério:

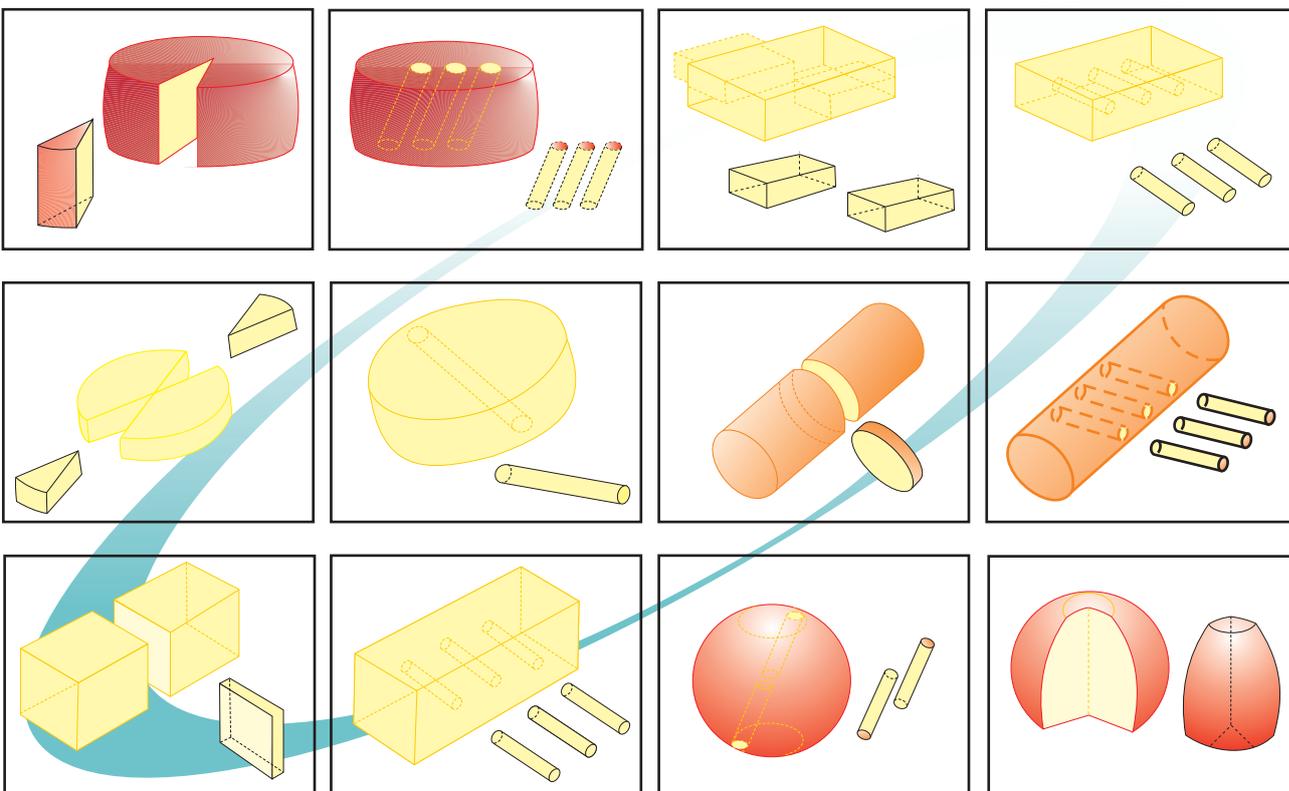
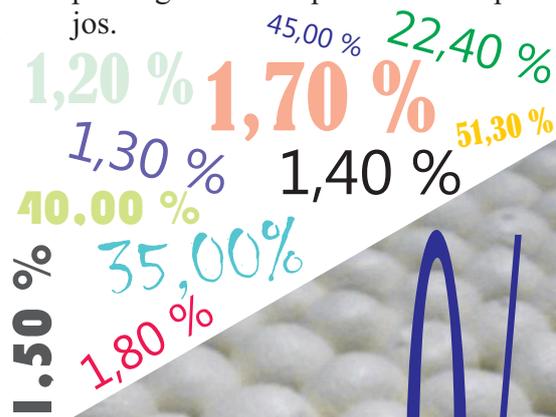
▲ *as características do queijo* - ES no dia seguinte (D+1), a cinética de acidificação, formato e temperatura de entrada na salga, etc.;

▲ *a condução da salga* - tempo e temperatura de salga, agitação ou não da salmoura, concentração em sal, turbidez da salmoura, relação litros de salmoura/quilos de queijo e

▲ *processos de análise* - preparo e representatividade da amostra, método e qualificação do analista.

Como não pode haver um bom diagnóstico sem uma correta organiza-

ção das questões de amostragem, apresentamos a seguir alguns esquemas de amostragem. Independentemente do meio, sonda ou corte em porções, as amostragens preconizadas permitem a padronização do processo e a obtenção de um resultado representativo, mais próximo do real. Os esquemas ilustrados, fazem parte da norma 50C da Federação Internacional de Laticínios - FIL e contemplam boa parte dos formatos de queijos fabricados no Brasil. Apesar de estarmos tratando aqui do tema sal, este procedimento de amostragem deve ser adotado para todo e qualquer tipo de controle que deva ser realizado para a garantia de qualidade dos queijos.



Manteiga:

defeitos de sabor e textura, suas causas e meios de prevenção.

Principais defeitos de sabor da manteiga, suas causas prováveis e meios de prevenção:

Defeito	Causa provável	Prevenção
Sabor de alimentos e de produtos de absorção	Gosto de certos alimentos consumidos pela vaca e medicamentos, substâncias ambientes de odor forte como os agentes sanitizantes, inseticidas	A vacreação ou desodorização ou degazeificação suprime o problema em parte
Sabor de fermentação	Fermentação ácida do creme Fermentação por leveduras ou mofos, sabor pútrido devido ao crescimento de bactérias proteolíticas, psicrotróficas e gosto a queijo	Neutralização sem uso excessivo de neutralizantes para evitar o gosto deles no produto Melhor adequação da temperatura de conservação do creme a frio
Sabor de origem química ou enzimática	Ranço hidrolítico e função da liberação de ácidos graxos por lípases naturais do leite e por lípases termoestáveis liberadas por outras bactérias	Pasteurizar o creme o mais cedo possível e a uma temperatura suficiente para destruir as lípases naturais do leite e os microrganismos capazes de secretar lípases termo resistentes
Sabor de oxidação	Oxidação de fosfolipídios lembrando a sabor de papel, de madeira, ou metal e gordura oxidação devido a oxidação de triglicerídios	Evitar a exposição à luz, a metais como o cobre e o ferro e usar embalagem opaca e impermeável ao ar
Gosto de peixe	Degradação de fosfolipídios sobretudo lecitina	Evitar a acidez, o excesso de sal, a presença de agentes oxidantes e a sobre malaxage
Sabor de “velho”	Na medida em que se prolonga o armazenamento, o sabor fresco diminui gradualmente em função de um início de oxidação da gordura	Trabalhar com creme fresco, eliminar os fatores pro oxidação como o cobre e o ferro, conservar o produto a uma temperatura de pelo menos -20° C

Principais defeitos de textura da manteiga, suas causas prováveis e meios de prevenção:

Defeito	Causa provável	Prevenção
Textura aderente, colante	Proporção muito forte de gordura líquida à temperatura ambiente, característica marcante na época do inverno. Pode ser também por excesso de malaxagem	Evitar o resfriamento acentuado do creme. Limitar-se a uma temperatura suficiente a bateção ou efetuar um resfriamento rápido dos grãos com água gelada para completar a cristalização dos triglicerídios
Textura com baixa coesão, quebradiça, friável	Problema mais comum na época do inverno em função de uma maior proporção de gordura firme. A cristalização da gordura se faz com cristais mais grossos deixando muito pouca gordura livre para fazer a ligação entre eles	Favorecer a formação de cristais finos resfriando mais o creme ou efetuar um resfriamento rápido dos grãos com água gelada
Textura fraca, com maior facilidade para amolecer	Ocorre sobretudo na época do verão, devido à uma forte proporção de gordura líquida	Trabalhar de forma a permitir uma cristalização gradual da gordura em cristais maiores, através de um resfriamento mais intenso porém mais lento
Textura gordurosa, pastosa	Resultante do excesso de malaxagem de uma manteiga mole ou firme respectivamente	Malaxagem correta, mais adequada ao produto que se dispõe



SACCO

Filadeira por injeção a vapor

A SACCO Brasil acaba de firmar contrato de representação com a empresa italiana Milky LAB, fabricante de equipamentos para produção de Mussarela. Trata-se de um sistema de filagem inovador, com o uso exclusivo de vapor diretamente no bojo ou na camisa da própria máquina. O equipamento é projetado para a filagem de Mussarela a partir da utilização de massa fresca ou de blocos de coalhada conservado congelados e pode também ser utilizada para a fusão de produtos, tais como as aparas de queijos naturais ou "Caseína" em pó, na produção de queijos fundidos cremosos. As vantagens do processo são:

① aumento de rendimento de fabricação da ordem de 10% relativamente aos sistemas tradicionais de filagem;

② obtenção de uma grande economia com diminuição de até 50% no consumo direto de vapor e

③ economia nos custos de depuração, na medida em que não são produzidos efluentes com gordura, como por exemplo a água de filagem, que devam ser eliminados.



Principais características da máquina:

- ✦ Construída totalmente em aço inox Aisi 316 e tanque com parede dupla;
- ✦ O tanque está equipado com 2 roscas sem fim acionadas por um motorreductor com velocidade regulável mediante conversor de frequência;
- ✦ porta acionada manualmente controlada por micro interruptor de segurança;
- ✦ partes que entram em contato com o produto jateadas com micro esferas de quartzo e as roscas sem fim são revestidas com teflon;
- ✦ tanque com tampa de abertura para o carregamento e controle das etapas de transformação do produto;
- ✦ quadro elétrico de comando alimentado com baixa tensão, realizado em aço Inox Aisi 304 - IP 65 - 24V, para o controle das várias funções do processo;
- ✦ quadro elétrico de potência, realizado em aço Inox Aisi 304 - IP 65 - 380V e
- ✦ sistema CIP.

Alguns acessórios:

- ◆ dispositivo eletrônico-CLP para memorização das etapas de transformação;
- ◆ filtro para esterilização de vapor de 1 bar.

SACCO

Formas micro perfuradas:

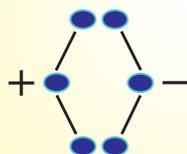
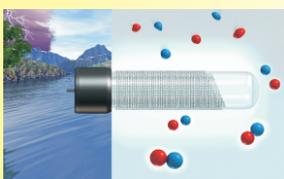


- Mais higiênicas;
- Não precisam dessorador;
- Evitam perdas com fita e
- Melhoram a formação da casca

SACCO

SACCO

Airgenic:
naturalmente eficiente
no controle de
ambientes.



O PROCESSO AIRGENIC:

Airgenic ativa os átomos naturais +/- das moléculas de oxigênio e produz um equilíbrio de íons ricos em energia no ar;

Este processo é idêntico ao próprio método da natureza de assegurar a ótima qualidade do ar e

A molécula ativada de oxigênio combate mofos, bactérias, gases e cheiros

Expediente:

Produção:
Sacco Com. Imp. e Exp. de Alim. Ltda.
R. Uruguaiana, 1379 - Bosque
13.026-002 Campinas SP
saccobrasil@saccobrasil.com.br
www.saccobrasil.com.br

Colaboração:
João Pedro de M. Lourenço Neto
Hans Henrik Knudsen
Maria Tereza Cratiú Moreira
Eduardo Reis Peres Dutra
Patricia B. Mattos

Publicação trimestral
Tiragem: 3.000
Publicação de distribuição gratuita