



Vapor barato

Inovação permite o processamento de conservas em lata abre-fácil sem salmoura

Bastante popular no Brasil, a lata de aço com tampa abre-fácil, criada pela Rojek, tem uma nova e inovadora versão. Com apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp) e da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), a metalúrgica sediada em Cajamar (SP) desenvolveu uma tecnologia que possibilita o uso de sua embalagem no processamento de alimentos em conserva através de cozimento e esterilização com base no vapor. O sistema elimina a necessidade do uso da salmoura.

“O cozimento no vapor evita a perda de nutrientes que invariavelmente acontece no processamento de alimentos em salmoura”, afirma Luiz Antonio Cypriano, gerente técnico da Rojek. “Nossa solução torna possível utilizar água pura no processo, sem o sal e o açúcar presentes na salmoura, que são prejudiciais aos consumidores hipertensos ou diabéticos.” O profissional argumenta ainda que, comparada com a lata convencional para conservas, dependente do uso de abridor, a lata com tampa abre-fácil “resulta num manuseio muito mais seguro e higiênico” (ver o quadro na página ao lado).

Como benefício à indústria usuária, a Rojek

aposta em ganhos em percepção de valor, não só porque os alimentos retêm mais nutrientes, mas também pelo fato de não ficarem mergulhados na solução normalmente turva – e pouco atraente – da salmoura.

Estático, e não rotativo

O processamento de conservas enlatadas no vapor não é exatamente uma novidade. Já existe em outros países, mas envolvendo sistemas muito mais complexos, com esterilização em equipamento de autoclave rotativo, e com restrições de uso. “Esse método limita as aplicações, porque as latas precisam ser agitadas, e produtos mais sensíveis, como a ervilha, são costumeiramente danificados”, diz Cypriano.

O que a Rojek desenvolveu, com apoio dos parceiros do governo e da universidade, foi uma alternativa para o processo utilizando-se equipamentos de autoclave estático, de ação bem menos turbulenta. “Além disso, o envasador não precisa investir pesado em equipamentos de fechamento e formação de vácuo, necessários para o cozimento industrial no vapor, o que torna a solução acessível”, diz o gerente técnico da Rojek.

Para um desempenho apropriado durante o cozimento e a esterilização, as latas empre-

gadas têm diâmetro ligeiramente menor que o das tradicionais para conservas (68 milímetros contra 73,3 milímetros). Segundo a Rojek, essa diminuição propicia economia, reduzindo o consumo energético necessário ao processamento (o número de embalagens por ciclo de autoclavagem, por exemplo, pode ser maior) e otimizando a armazenagem e a distribuição. A metalúrgica garante um ganho de 51% em aproveitamento de espaços se o transporte das novas latas for feito numa carreta de 27 toneladas.

Cypriano informa que seis alimentos em conserva são potenciais usuários da novidade: milho, ervilha, seleta de legumes, feijão branco, grão de bico e soja. “Já divulgamos a solução para alguns clientes e houve interesse. A receptividade certamente não ficará só no vapor”, brinca o profissional. (GK)



Acima, uma lata convencional. Ao cortar a lata com um abridor, a salmoura escorre sobre a tampa, podendo se contaminar (1) e arrastar sujeira para dentro da embalagem quando a tampa é levantada (2). A salmoura tem aspecto turvo (3). Abaixo, a proposta da Rojek. A abertura é facilitada pela tampa abre-fácil (4). Como as bordas da tampa e da lata são arredondadas, não há perigo de corte das mãos (5). Por fim, o alimento em conserva processado no vapor, sem salmoura, fica com apresentação mais atraente (6)

