

## TRATAMENTO DE AÇÚCAR E COMPOSIÇÃO DE XAROPES

A alta competitividade do segmento de bebidas impõe um sistema de controle efetivo e detalhado para o processo produtivo. O processo produtivo é inflacionário, ou seja, não há como movimentar a produção de determinado produto sem perdas. O que normalmente se busca é controlá-la, tornando-a percentualmente mínima com relação ao volume produzido. Os refrigerantes possuem alto giro de consumo, isto leva a grandes volumes de produção, onde perdas consideradas mínimas fazem grande diferença no balanço final.

A finalidade direta em estabelecer controles no processo produtivo é o controle de custos, todavia, como consequência há um ganho na qualidade do produto, uma vez que controlando o processo produtivo, inevitavelmente estaremos produzindo dentro dos padrões estabelecidos.

Os controles nos processos de tratamento de açúcar e composição de xaropes são muito importantes. Considerando que a maioria das fábricas trabalha com uma diluição de uma parte de xarope para cinco partes de água, os resultados das perdas de xaropes devem ser multiplicados por seis. A perda de xarope carrega uma massa importante de açúcar, água tratada, aromas e outros aditivos ou ingredientes, que por consequência farão uma considerável diferença no balanço final da produção.

Os processos de produção de xarope simples nas fábricas, em termos gerais, estão centrados no tratamento do açúcar com carvão ativado e auxiliar filtrante, filtração por filtro de placas e troca de calor. A troca de calor é uma necessidade no processo para que no momento da composição o xarope simples esteja a uma temperatura entre 18 e 20 oC. A consequência desta troca de calor por choque térmico é a pasteurização do mesmo. Um resfriamento à temperatura ambiente propicia um período demasiado longo do xarope na faixa entre 40 – 25 oC, adequada para desenvolvimento de microrganismos indesejáveis.

Gostou do conteúdo? Compre o e-book [APLICAÇÃO E AÇÚCARES EM BEBIDAS](#)

Com algumas exceções, em regiões açucareiras, pode ser mais acessível o uso de açúcar líquido ou invertido. Outro processo é a utilização de resinas desenvolvidas para a purificação do xarope simples, tornando mais simples o processo. Nestes casos, logicamente, o processo de tratamento de açúcar é eliminado.

A composição do xarope é feita por adição dos componentes que farão parte da bebida, diretamente ao tanque de xarope. Em fábricas com grandes volumes de produção, pode justificar o uso de sistemas de composição através de dosadores.

É provável que haja diferenças nas etapas descritas, embora conceitualmente, seja o mesmo processo.

Aprofunde seus conhecimentos sobre controles no tratamento de açúcar e composição de xaropes através dos cursos a distância:

<http://bevtech.com.br/moodle>

CÓPIA BEVTECH - O PORTAL DA BEBIDA

Gostou do conteúdo? Compre o e-book [APLICAÇÃO E AÇÚCARES EM BEBIDAS](#)