

FATORES QUE INFLUENCIAM NO DESCARTE DE EMBALAGENS DE SALSICHAS TIPO HOT DOG

Silvana da Costa Parise*

Maria Rita Chaves Nogueira**

Elisandra Minotto**

Rodrigo Geremias**

Resumo

A salsicha é um dos produtos cárneos industrializados que mais se destaca no mercado, principalmente por ser de baixo custo, curto tempo de preparo e vida de prateleira maior que a de produtos in natura. No entanto, falhas em embalagens ou matérias-primas de baixa qualidade são motivo de descarte ou retrabalho dentro da indústria, elevando os custos. O objetivo deste trabalho foi avaliar o processo de embalagem primária da salsicha tipo hot dog a fim de identificar os fatores que influenciam no descarte de pacotes. O presente estudo foi realizado em uma planta piloto industrial de processamento de produtos cárneos embutidos, localizada no município de Videira, SC, Brasil. Para identificar os fatores de descarte de salsichas foram avaliadas cinco máquinas embaladoras/seladoras de salsichas (P1, P2, P3, P4 e P5), em dois turnos, durante um trimestre, totalizando 25.000 pacotes analisados. Os pacotes com defeitos no acondicionamento ou na embalagem do produto foram avaliados para detecção da causa do descarte. As embalagens com presença de ar foram submetidas ao teste do

ANL

borracheiro. Os resultados mostraram que 6,29% da produção de salsichas foi descartada ou reprocessada, sendo que para as cinco embaladoras/seladoras analisadas, a maior frequência de descarte se deu devido à presença de ar (35%), salsichas quebradas (28%), salsichas raspadas (14%) e peso abaixo do determinado na embalagem (8%). As causas mais frequentes relacionadas à presença de ar nas embalagens se devem a pregas na solda (38,65%), falta de vácuo (19,28%), solda fraca (16,88%) e solda queimada (11,90%).

Palavras-chave: Descarte. Embalagem. Vácuo. Embaladoras/seladoras.

* Acadêmica de Eng. de Alimentos;

**Professores Engenharia de Alimentos da Unoesc Videira.

E-mails: silvaneparise@hotmail.com; maria.nogueira@unoesc.edu.br