



Fornecedores de equipamentos para fabricação de conservas

Indica equipamentos/maquinários utilizados na
fabricação de conservas e os seus fornecedores.

Agência USP de Inovação

Junho/2018



Resposta Técnica	TAKARA, Natalie Nanae Fornecedores de equipamentos para fabricação de conservas Agência USP de Inovação 6/6/2018 Indica equipamentos/maquinários utilizados na fabricação de conservas e os seus fornecedores.
Demanda	Gostaria de obter lista de fornecedores de equipamentos necessários para a produção de conservas de pimenta, berinjela e alcachofra.
Assunto	Fabricação de conservas de legumes e outros vegetais, exceto palmito
Palavras-chave	Alcachofra; berinjela; conserva; conservação por salga; equipamento; fornecedor; máquina; maquinário; pimentão; salga



Salvo indicação contrária, este conteúdo está licenciado sob a proteção da Licença de Atribuição 3.0 da Creative Commons. É permitida a cópia, distribuição e execução desta obra bem como as obras derivadas criadas a partir dela desde que criem obras não comerciais e sejam dados os créditos ao autor, com menção ao: Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas <http://www.respostatecnica.org.br>

Para os termos desta licença, visite: <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>

O Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas – SBRT fornece soluções de informação tecnológica sob medida, relacionadas aos processos produtivos das Micro e Pequenas Empresas. Ele é estruturado em rede, sendo operacionalizado por centros de pesquisa, universidades, centros de educação profissional e tecnologias industriais, bem como associações que promovam a interface entre a oferta e a demanda tecnológica. O SBRT é apoiado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE e pelo Ministério da Ciência Tecnologia e Inovação – MCTI e de seus institutos: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq e Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia – IBICT.



TÉCPAR

IEL FIEMG



FIERGS SENAI



SENAI



Ministério da
Ciência, Tecnologia
e Inovação



Solução apresentada

Introdução

A resolução RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) regulamenta as Boas Práticas de Fabricação (BPF) para estabelecimentos produtores de conservas, que podem ser feitos a partir de frutas ou hortaliças acidificadas – seja artificialmente, por fermentação ou naturalmente – e, também, de hortaliças marinadas (BRASIL, 2002).

Etapas e equipamentos utilizados na produção de conservas

Picles é o nome dado às conservas – fermentadas ou não – que utilizam salmoura ou vinagre para preservação de legumes, hortaliças ou até mesmo frutas (BENEVIDES; FURTUNATO, 1998). Para ilustrar as etapas envolvidas na produção de picles, o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE, 1999 *apud* Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas, 2008) montou um fluxograma básico, apresentado a seguir:

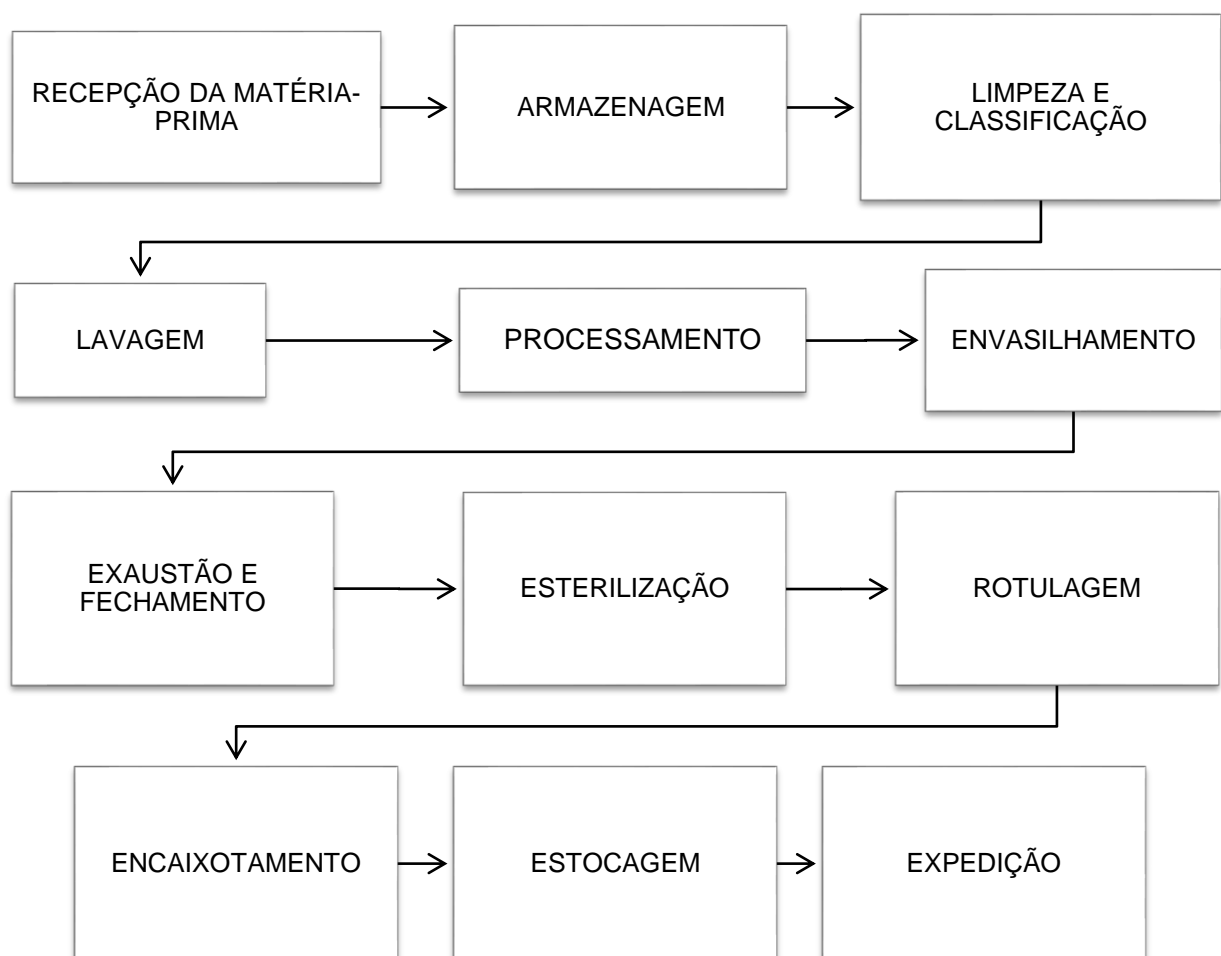


Figura 1 – Etapas da produção de picles.
Fonte: (adaptado de SEBRAE, 1999 *apud* SBRT, 2008)

Além disso, o SEBRAE (2017) listou equipamentos comumente utilizados na área de produção de uma fábrica de conservas:

- Pia com acionamento a pedal;
- Lavador de legumes e vegetais;
- Mesa para seleção e descascamento;

- Mesa para corte;
- Tanque para branqueamento;
- Tanque para resfriamento após o branqueamento;
- Mesa para colocação da salmoura;
- Recravadora ou outro maquinário de envase;
- Mesa inox;
- Utensílios em geral;
- Tanque para esterilização;
- Tanque para resfriamento;
- Talha para transporte de caixas na esterilização;
- Mesa para rotulagem;
- Tanque para coleta de resíduos;
- Caldeira e autoclave.

Fornecedores

A seguir, foram apresentadas listas de fornecedores para alguns dos equipamentos listados anteriormente.

Autoclave, cortador, mesa, tanque para cozimento, tacho para cozimento

INDÚSTRIA DE MÁQUINAS MECAMAU SÃO JOSÉ EIRELI – EPP

Av. Washington Luiz, 1310 – Centro

Espírito Santo do Pinhal/SP

CEP: 13990-000

Tel.: (19) 3651-1944

E-mail: <mecamau@mecamau.com.br>.

Site: <<http://mecamau.com.br/>>. Acesso em: 6 jun. 2018.

Cortadores, centrífugas, esteiras, mesas de inspeção

INCALFER – TECNOLOGIA PARA PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

Rua Cecília, 147 – Vila Esperança

São Paulo/SP

CEP: 03651-040

Tel.: (11) 3296-7700

E-mail: <contato@incalferuacom.br>.

Site: <<http://www.incalferruacom.br/>>. Acesso em: 6 jun. 2018.

Descascadora, mesa de seleção, lavador, cortador, multiprocessador, mesa

VALMAQ

Av. Vereador Roberto Pimenta Marques, 141 – Distrito Industrial

Batatais/SP

CEP: 14300-000

Tel.: (16) 3662-8614

E-mail: <valmaq@valmaq.ind.br>.

Site: <<http://www.valmaq.ind.br/>>. Acesso em: 6 jun. 2018

Lavadora, despoldadeira, envasadora

SOUZA INOX LTDA.

Av. Edson Penha, 210 – J. Eldorado

Três Corações/MG

CEP: 37410-000

Tel.: (35) 3235-1668

E-mail: <contato@souzainox.com.br>.

Site: <<http://souzainox.com.br/>>. Acesso em: 6 jun. 2018.

Máquinas para o segmento de geleias

TORTUGAN INDUSTRIA E COM. MÁQUINAS INOX. LTDA

Rua da Madeira, 165 – Recreio Estoril

Atibaia/SP

CEP: 12944-040

Tel.: (11) 4412-6100

Site: <<https://www.tortugan.com.br/>>. Acesso em: 6 jun. 2018.

Mesa, tanque de lavagem, despoldadeira, tacho, dosador, datador

MAX-MACHINE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS EIRELI

Rua Antônio Raposo Tavares, 206 – Recreio Estoril

Atibaia/SP

CEP: 12944-090

Tel.: 0800-777-5570 / (11) 94292-3785 / (11) 4411-7843 / (11) 4402-4051

E-mail: <maxmachine@maxmachine.com.br>.

Site: <<http://www.maxmachine.com.br/linha-de-doces-e-geleias>>. Acesso em: 6 jun. 2018.

Pia com acionamento no joelho, centrifugador, fatiador

NHS MÁQUINAS

Av. João Pilon, 1451 – Nova Cerquilha

Cerquilha/SP

CEP: 18520-000

Tel.: (15) 3384-2045

E-mail: <contato@nhsmaquinas.com.br>.

Site: <<http://www.nhsmaquinas.com.br/>>. Acesso em: 6 jun. 2018.

Recravadora

AF BRACO AUTOMAÇÃO INDUSTRIAL

Rua Oneda, 970 – Planalto

São Bernardo do Campo/SP

Tel.: (11) 4352-0210 / (11) 4341-5100

E-mail: <afbraco@afbraco.com.br>.

Site: <<http://www.afbraco.com.br/index.html>>. Acesso em: 6 jun. 2018.

BASIM MÁQUINAS LTDA.

Rua Severino Inocente Zini, 171 – Vila Mina

Canela/RS

CEP: 95680-000

Tel.: (54) 3303-3411

E-mail: <apa@bausch-group.com>.

Site: <<http://www.bausch-group.com>>. Acesso em: 6 jun. 2018.

FS CAVALARI DE SOUZA MÁQUINAS AUTOMÁTICAS ME.

Rua Guaranésia, 561/565 – Vila Maria

São Paulo/SP

CEP: 02112-001

Tel.: (11) 2905-1390 / (11) 99558-9635
E-mail: <comercial@cavalari.ind.br>.
Site: <<http://cavalari.ind.br/>>. Acesso em: 6 jun. 2018.

IMSB INDÚSTRIA DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA

Rua Agnese Morbini, 380 – Bairro Pomarosa
Bento Gonçalves / RS
CEP: 95700-404
Tel.: (54) 3455-7200
E-mail: <info.brasil@robopac.com>.
Site: <<http://www.robopac.com.br/>>. Acesso em: 6 jun. 2018.

INDÚSTRIA DE MÁQUINAS MORENO LTDA.

Av. Marginal Direita do Rio Jundiáí, 600 – Distrito Industrial
Várzea Paulista/SP
CEP: 13221-800
Tel.: (11) 4606-8500
E-mail: <moreno@maquinasmoreno.com.br>.
Site: <<http://www.maquinasmoreno.com.br/>>. Acesso em: 6 jun. 2018.

MÁQUINAS EDWARD

Rua Antonio da Silva Lobo JRua,100 – Vila Campestre
São Paulo/SP
CEP: 04387-050
Tel.: (11) 5562-6585
E-mail: <edward@maquinasedward.com.br>.
Site: <<http://maquinasedward.com.br/>>. Acesso em: 6 jun. 2018.

MACANUDA HAUBER

Rua Otto Max Pettersen, 158 G3 – Aventureiro
Joinville/SC
CEP: 89226-250
Tel.: (47) 3425-5413 / (47) 3026-3755
Site: <<http://www.macanuda.com.br/>>. Acesso em: 6 jun. 2018.

MML MECÂNICA

Rua Gen. Jerônimo Furtado, 138 – Jardim Modelo
São Paulo/SP
CEP: 02237-000
Tel.: (11) 2241-6903
Site: <<http://www.mmlmecanica.com.br/index.html>>. Acesso em: 6 jun.2018.

MOCMAQ

Rua José Oleto, 660 – Distrito Industrial II
Mococa/SP
Tel.: (19) 3665-6097
E-mail: <vendas@mocmaq.com.br>, <contato@mocmaq.com.br>.
Site: <<http://www.mocmaq.com.br/>>. Acesso em: 6 jun. 2018.

QUALITY MACHINES

Rua Hugo Zarpelon, 381 – Real Parque
Campinas/ SP
CEP: 13082-794
Tel.: (19) 3249-0222 / (19) 3249-0230
Site: <<http://qualitymachines.com.br/>>. Acesso em: 6 jun. 2018.

Conclusões e recomendações

Nesta presente Resposta Técnica foram apresentadas as etapas envolvidas na fabricação de conservas e lista de fornecedores de equipamentos. É importante ressaltar que os colaboradores do local de fabricação de conservas devem receber treinamentos periódicos para a adequada utilização dos equipamentos e prevenção de acidentes e, além disso, é fundamental que seja disponibilizado tanto os equipamentos de proteção individual (EPI) quanto orientação sobre a importância do seu uso.

Indica-se a leitura da Resposta Técnica a seguir que fornece lista de equipamentos para fabricação de conservas que complementa informações presentes nesta Resposta:

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS – SBRT. **Equipamentos para fabricação de conservas de legumes**. Resposta elaborada por: Lisiane Pancotti Fontana. Curitiba: Instituto de Tecnologia do Paraná – TECPAR, 2008. (Código da Resposta: 13383). Disponível em: <<http://sbrt.ibict.br/acesoRT/13383>>. Acesso em: 6 jun. 2018.

Para obter informações sobre outros fornecedores, sugere-se utilizar o sistema de pesquisa do banco de dados mantido pela Associação Brasileira de Máquinas e Equipamentos (ABIMAQ), que concentra fornecedores de máquinas/equipamentos para diversos setores industriais, inclusive indústria alimentícia: <<http://www.datamaq.com.br/default.aspx>>. Acesso em: 6 jun. 2018.

O SBRT não se responsabiliza pelos serviços a serem prestados pelas entidades/profissionais indicados. A responsabilidade pela escolha, o contato e a negociação caberão totalmente ao cliente, já que o SBRT apenas efetua indicações de fontes encontradas em provedores públicos de informação.

Por último, ressaltamos que é imprescindível que os fabricantes de conservas estejam em conformidade com as BPF para fabricação de conservas estabelecidas pela Resolução da ANVISA 352/2002:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, 8 jan. 2003. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/394219/RDC_N%25C2%25BA_352.pdf/84837cf418d3441c92f7de748e8eaa79>. Acesso em: 6 jun. 2018.

Fontes consultadas

BENEVIDES, C. M. J.; FURTUNATO, D. M. N. Hortaliças Acidificadas. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v.18, n.3, p. 271-274, 1998. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-20611998000300004&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 6 jun. 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, 8 jan. 2003. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/394219/RDC_N%25C2%25BA_352.pdf/84837cf418d3441c92f7de748e8eaa79>. Acesso em: 6 jun. 2018.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS – SEBRAE. Ideias de negócio. **Como montar uma Fábrica de Conservas**. [S.l.], 2017. Disponível em:

<<https://www.sebraemg.com.br/atendimento/bibliotecadigital/documento/cartilha-manual-ou-livro/como-montar-uma-fabrica-de-conservas>>. Acesso em: 6 jun. 2018.

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS – SBRT. **Fábrica de conservas.**

Resposta elaborada por: Maria Helena M. M. S. Castro. Curitiba: Instituto de Tecnologia do Paraná – TECPAR, 2008. (Código da Resposta: 11646). Disponível em:

<<http://sbrt.ibict.br/acessoRT/11646>>. Acesso em: 6 jun. 2018.