Hidroconservador

Descrição

Equipamento para armazenar e conservar alimentos vegetais frescos. Envolve metodologia de armazenamento dos produtos (embalados) imersos em meio líquido, sem o perigo de congelamento.
A alta capacidade calorífica e a condutividade térmica da água possibilitam um controle acurado da temperatura, além de grande homogeneidade térmica em todo o volume da câmara de armazenagem. Em experimento com couve-manteiga, por exemplo, o ganho foi superior a 100% na vida-de-prateleira quando comparado à metodologia convencional. A tecnologia envolve uma câmara de hidroconservação, um sistema de refrigeração, uma eletrônica de controle da temperatura com precisão de 0,01ºC e um método pertinente.

Pontos Fortes

- Aumenta o tempo de prateleira de produtos vegetais frescos.
- Quando comparado a sistemas convencionais, a velocidade de resfriamento dos produtos é mais adequada e o gasto com energia elétrica é 4 vezes menor.
- O impacto na temperatura da câmara de armazenamento, devido à abertura da tampa ou da manipulação dos hortifrutis, é muito menor.

Aplicações

Entre as principais razões que aumentam a velocidade de deterioração de um hortifrúti após a colheita estão a temperatura de armazenamento e suas variações. O sistema de hidroconservação é eficiente nos dois aspectos, possibilitando armazenar o hortifrúti muito próximo à temperatura ideal e assim aumentando seu tempo de prateleira, gastando menos energia.

Proteção Intelectual

Não passível de proteção.

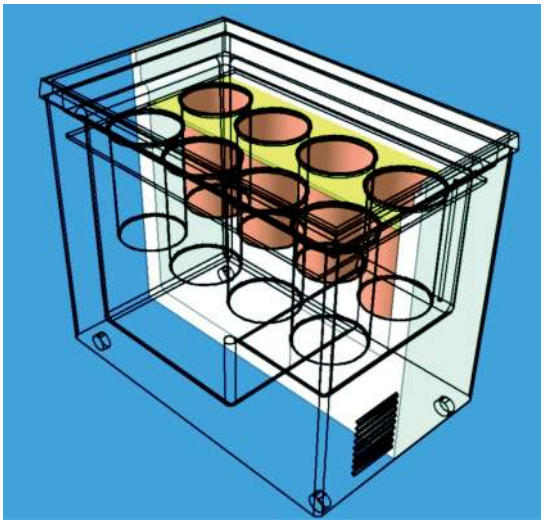

Ilustração e Foto: Henrique Vasconi

Estágio de Desenvolvimento

Pesquisa	Laboratório	Protótipo	Scale up	Mercado

Unidades Embrapa e Parceiros:

Embrapa Instrumentação

Contato:

www.embrapa.br/fale-conosco

Embrapa — Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

GOVERNO FEDERAL BRASIL PÁTRIA EDUCADORA

2015