

## SISTEMA DE AQUISIÇÃO DE DADOS DE TEMPERATURA EM PRODUTOS CÁRNEOS EMULSIONADOS

Cíntia Rossato Adami <sup>(1)</sup>, Vânia Ferreira Roque-Specht <sup>(2)</sup>, Ana Rosa Costa<sup>(3)</sup>, Luis A. R. Muniz<sup>(4)</sup> – Departamento de Engenharia Química, Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas / Universidade de Caxias do Sul.

O projeto pretende avaliar o *shelf life* de produtos cárneos emulsionados, através da determinação de perfis de temperatura e de análises microbiológicas desses produtos. Para isso, diversos tipos de produtos cárneos serão submetidos a diferentes composições e condições de processo com diferentes tamanhos e geometrias e deverão ser coletados dados experimentais *on line* de temperatura, em função da posição no produto e do tempo de aquecimento. Os resultados serão usados para a validação de modelos mecanísticos existentes ou para propor um novo modelo. O sistema experimental, montado no Laboratório de Controle de Processos do Departamento de Engenharia Química, será composto por: produtos cárneos emulsionados com diferentes geometrias, um forno ou estufa com temperatura controlada, sensores de temperatura do tipo PT100 com uma sonda adaptada para introduzi-los nos produtos, um sistema de aquisição de variáveis analógicas composto por uma unidade microprocessada inteligente, que será usada como um terminal remoto de aquisição de dados em tempo real, acompanhado de um microcomputador e *software* de configuração e um *software* para a supervisão do processo, o qual coleta as informações em tempo real, permitindo o seu tratamento através do controle de temperatura, emissão de gráficos e armazenamento de dados.

Palavras-chave: *shelf life*, produtos cárneos, modelagem

- (1) Bolsista de Iniciação Científica BIC/UCS
- (2) Orientadora
- (3) Colaboradora
- (4) Colaborador

Apoio: UCS, FAPERGS