



STAB
Regional Setentrional

Sociedade dos Técnicos Açucareiros e
Alcooleiros do Brasil



Importância da Matéria Prima

Palestrante: Marlene Oliveira

marleneoliveira@alegre.gso.com.br

07 de maio de 2019



Introdução

Uma das grandes preocupações do setor sucroenergético é o monitoramento da qualidade da matéria prima que está associado à sua composição, o qual depende de fatores genéticos e ambientais, bem como dos tratos culturais, estado de maturação, sistemas de colheita, amostragem e, principalmente, das impurezas incorporadas à cana que interferem nos resultados de recuperação, balanço de sólidos e energia, além de impactos mecânicos e tecnológicos.

Objetivo

Objetivo Geral

Avaliação da qualidade da matéria prima.

Qual a importância de monitorar a qualidade da matéria prima?

É necessário conhecer a cana processada dentro da unidade industrial, através do gerenciamento de dados obtidos no laboratório e diante dos padrões de referência buscar sempre elevar os indicadores de recuperação e eficiência, adotando mecanismos desde a etapa inicial do plantio até o seu processamento para se obter uma cana dentro das especificações.





Principais fatores que contribuem para a qualidade da cana

- Variedade da cana;
- Clima;
- Tratos culturais;
- Tempo de processamento da cana;
- Deterioração da matéria-prima;
- Impurezas Minerais e vegetais

Tabela – Indicadores da qualidade e valores recomendados para a cana-de-açúcar.

Indicadores	Valores recomendados
Pol	> 14 %
Pureza (pol/Brix)	> 85 %
ATR (Sacarose, glicose, frutose)	> 15% (maior possível)
AR (Glicose, frutose)	< 0,8 %
Fibra	13 a 15 %
Tempo de queima/corte	< 24 horas para cana com corte manual
Impurezas minerais na cana	< 5,0 Kg/Ton. de cana
Contaminantes na cana	< 5,0. 10 ⁵ bastonetes/ ml no caldo
Teor de álcool no caldo da cana	< 0,6 % ou < 0,4 % Brix
Acidez sulfúrica	< 0,80 %
Dextrana	< 500 ppm/Brix
Amido da cana	< 1,0 %
Broca na cana	< 5 %
Ácido aconítico	< 1500 ppm/Brix



Monitoramento da qualidade da cana de açúcar - Projeto Cana Limpa

- Capacitação da mão de obra;
- Avaliação da qualidade no corte e carregamento da cana;
- Quantificação da palha;
- Quantificação da areia.

Conclusão



- O monitoramento da matéria prima auxilia na identificação das variações e perdas com relação à entrada de impurezas minerais e vegetais dentro da fábrica. Dessa forma é possível controlar ou minimizar os danos causados por estas intempéries implementando, assim, melhorias que beneficiem o melhor aproveitamento da cana de açúcar.
- A capacitação da mão de obra tem um papel fundamental nos resultados, possibilitando que os colaboradores se aperfeiçoem e possam contribuir cada vez mais com os objetivos da empresa

Bibliografia

- CALDAS, C., LARRAHONDO, J. E., SILVA, J. R. C.; Cálculos fundamentais para o controle químico das indústrias de açúcar e álcool; Maceió - Al – 2017.
- ALBUQUERQUE, F. M.; Processo de Fabricação do Açúcar – STAB , 4º Edição; Capivari – SP – 2016.

*“Não se gerencia o que não se mede;
não se mede o que não se define;
não se define o que não se entende;
não há sucesso no que não se gerencia”.*



W. Edwards Deming
1900 - 1993