



T0975

### **AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES OPERACIONAIS DE UMA CABINE PARA ACONDICIONAMENTO ASSÉPTICO DE ALIMENTOS**

Leticia Mami Yamada (Bolsista PIBITI/CNPq) e Prof. Dr. José de Assis Fonseca Faria (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Sistemas de acondicionamento asséptico de alimentos requerem áreas ou cabines equipadas com filtros para permitir baixo nível de partículas em suspensão, visando assim reduzir a contaminação dos produtos com micro-organismos em suspensão. Este experimento avaliou uma cabine de baixo custo projetada para o envase de alimentos visando obter a esterilidade comercial sem o uso da cadeia de frio, ou seja, embalagens assépticas do tipo longa vida. Monitorou-se as condições de funcionamento com base no fluxo de ar, taxa de renovação do ar filtrado, contagem de partículas totais em suspensão e partículas viáveis, com base na Recomendação Normativa para Testes em Áreas Limpas (SBCC-RN-005-97). A velocidade do fluxo de ar foi medida utilizando-se um anemômetro; a partir da velocidade calculou-se a vazão e o número de renovações de ar por hora; para contagem de partículas utilizou-se o contador de partículas *APC Plus- airborne particle counter*; a monitoração de partículas viáveis foi feita através da amostragem de ar em placa de petri contendo meio de cultura seguida de incubação a 37°C. Os resultados indicarão que a cabine projetada poderá ser utilizada satisfatoriamente para atender, principalmente, indústrias de pequeno porte devido seu baixo custo de fabricação e manutenção.

Salas limpas - Alternativa - Cabine asséptica