

Controle de Produto desde a Origem até a Entrega

– Frimesa, mais um caso de sucesso



Tem gosto de amizade.

Por Jéssica Catelano

A Frimesa é uma Cooperativa Central que atua no mercado de alimentos há mais de 37 anos. Seu propósito é oferecer alimentos de valor para as pessoas. Essa preocupação com a qualidade se manifesta ainda na origem da matéria-prima, onde cooperativas filiais e produtores atuam como fornecedores de matéria sendo pela criação e condições de saúde dos animais, que vão garantir a ótima qualidade da carne e leite.

Quando recebida pela indústria, a matéria-prima é encaminhada para análise em laboratório antes de ser enviada à produção. Antigamente, toda essa matéria-prima era analisada através de métodos analíticos tradicionais, químicos e demorados. Com a necessidade de resultados rápidos para decisões tomadas de decisão, a FRIMESA se viu forçada a buscar metodologias que fornecessem informações rápidas e confiáveis – adquirindo seu primeiro analisador [FoodScan™](#) da FOSS. A Supervisora Segurança de Alimentos da FRIMESA, Karem de Luca Paz, ressalta que agilidade, confiabilidade e menor custo com reagentes e mão de obra foram os desafios que levaram a FRIMESA a optar pelo analisador, além da indicação de outras fábricas que já utilizavam com sucesso essa solução.



Após instalado, o FoodScan™ passou a fornecer resultados sobre os parâmetros-chave para o controle de qualidade de suas matérias-primas em apenas 50 segundos (gordura, umidade, proteína, sal), agilizando não apenas as rotinas laboratoriais, mas também aumentando a produtividade com confiança dentro da área de produção. “Com a utilização do FoodScan™ podemos analisar a matéria-prima antes do uso no processo. Isso tem

melhorado rendimento de formulações e evitado retrabalhos, pois as variações no processo foram reduzidas de forma significativa. No laboratório, a rotina também mudou drasticamente. Não nos vemos mais sem o FoodScan™, seria um pesadelo!”, comenta Karem.

O FoodScan™ é um analisador projetado encima da poderosa tecnologia de Infravermelho Próximo, utilizado por milhares de indústrias no mundo todo. Devido a sua impressionante precisão, ele tornou-se o primeiro instrumento NIR a receber homologação pela AOAC para análise de carnes e produtos cárneos embutidos e industrializados, sob os parâmetros gordura, proteína e umidade, sendo tão preciso quanto testes tradicionais – muitas vezes, mais preciso do que estes. Através do controle preciso dos parâmetros-chave, o FoodScan™ trabalha evitando desperdícios de valiosas matérias-primas. Através desse ajuste mais próximo das especificações, fábricas que empregam o uso dessa solução estão economizando recursos dia após dia, ano após ano, reduzindo também os custos com reagentes, porque a espectrometria de infravermelho próximo não os utiliza.

Esse versátil instrumento pode ser empregado para vários propósitos: testes no recebimento de matérias-primas, no suporte ao controle de processo com mais linhas de produção e no controle de produtos finais. “O analisador é utilizado tanto para matérias-primas de carnes quanto para produtos finais cárneos e lácteos,” comenta a Supervisora Karem, que faz uso das calibrações do FoodScan™ desenvolvidas também para produtos lácteos acabados, como queijos, mateigas, requeijões e iogurtes (com ou sem frutas), garantindo a máxima qualidade em todos os produtos acabados da FRIMESA.

Bate-Papo com Karem de Luca Paz – Supervisora Segurança de Alimentos e Ambiental da FRIMESA:

FOSS: Como é o trabalho agora que o FoodScan™ está instalado?

Karem: O trabalho é mais rápido, seguro e padronizado.

FOSS: Seria possível realizar a produção com precisão, sem o uso do analisador?

Karem: Acredito que seria possível realizar uma produção sem a precisão do equipamento, mas não no tempo hábil necessário para a rotina fabril.

FOSS: Quais tipos de benefícios o uso do analisador FoodScan™ trouxe para a FRIMESA?

Karem: Agilidade, otimização, economia, padronização e confiança!

FOSS: Você faria negócios novamente com a FOSS?

Karem: Com certeza.



Com mais de 30 anos de experiência na indústria de carne, a FOSS é conhecida como a fornecedora líder mundial de uma extensa gama de soluções para a análise de carne on-line, in-line e em laboratórios que utilizam desde os métodos químicos de referência tradicionais por via úmida até os métodos analíticos mais avançados, tais como infravermelho próximo (NIR) e raio-X. Mais de 2 mil instrumentos FOSS estão em operação em plantas e laboratórios no mundo todo. Mais de 90 das top 100 empresas alimentícias e agrícolas do mundo utilizam soluções FOSS.

A FRIMESA é parceira da FOSS há anos, fazendo uso de nossas soluções analíticas como o FoodScan™ para carnes, embutidos cárneos e lácteos, o analisador MilkoScan FT1™ para análises de leite e detecção de adulterantes, o analisador por Raio-X MeatMaster™ para padronização da gordura de todas as matérias-primas destinadas a produção de embutidos, etc. Todas essas soluções auxiliaram a FRIMESA a se tornar, como empresa e marca, uma das mais confiáveis e padronizadas do mercado. A FOSS agradece a FRIMESA pela entrevista realizada e pela confiança durante todos esses anos. Que continuemos a caminhar lado a lado nessa jornada de buscas e descobertas para a melhoria da qualidade com confiança.



Frimesa

Tem gosto de amizade.

FOSS