

# DOCES e CHOCOLATES

- ↘ Tempos de secagem mais eficazes
- ↘ Qualidade de produto elevada e consistente
- ↘ Produtividade idêntica durante todo o ano, independente do clima

## Clima Controlado

DST fornece desumidificadores flexíveis que podem ser personalizados para garantir exatamente o clima certo para a produção de chocolate e outras guloseimas. O ar seco fornece produtos uniformes durante todo o ano, sem risco de paradas ou deterioração de produto.

## Chocolate

A gordura e o açúcar que florescem são dois problemas comuns ao fabricar e armazenar o chocolate. Ambos os tipos de florescimento pode ocorrer algumas horas após a produção, e durante o armazenamento, se o ar ambiente é muito úmido. A umidade relativa (UR) não deve exceder 60% durante a produção e armazenamento. O uso de ar seco e frio para o resfriamento de produtos de chocolate em túnel de resfriamento evita a formação de condensação nos produtos e no túnel. Isso melhora os níveis de higiene e os produtos não se tornam pegajosos ou aderem à correia transportadora.

## Revestimento - Confeitos

É necessário manter o controle sobre a umidade do ambiente quando produtos são revestidos com açúcar. A qualidade é prejudicada se a umidade ambiente for muito alta e os produtos se grudam um ao outro. Durante a estação úmida, a umidade também significa que o tempo de secagem - e consequentemente também o tempo de revestimento - é alargado. A desumidificação assegura que o mesmo tempo e qualidade de secagem sejam mantidos durante todo o ano.

## Embalagem

Produtos em caixas e bandejas de ficam presos na correia transportadora das máquinas de embalagem se estiverem úmidos. O processo de embalagem pode ser melhorado usando ar seco, pois isso garante que os produtos não irão aderir em máquinas ou embalagens.



## Açúcar

O açúcar torna-se pegajoso ou mesmo dissolve-se se a umidade ambiental for demasiado elevada. Quando armazenar o açúcar a granel ou em sacos é uma idéia boa controlar a umidade ambiental nas áreas de armazenamento. Os silos de açúcar devem ser alimentados com ar seco para proteger o espaço vazio no topo contra a condensação.

## Referencias

Arla, Brittish Sugar, Cadbury, Cloetta Fazer Suklaa OY, Cykoria S.A. Unilever GmbH, Danisco Sugar, Knorr AG, Kraft Foods, Kraft General Foods, Malaco Leaf Milko, Monkhill, Mars, Mars AG, Nestlé, Norrmejerier, Pontefract, Thayngen.



**InoAr**  
Sistemas de Climatização

RUA PEDRO NICCO, 174 - 81200-220 - CURITIBA - PR  
www.inoarsistemas.com.br | contato@inoarsistemas.com.br  
(41) 4106-4929

**DST**  
Seibu Giken