



Boletim 1

Higienização é essencial na indústria de alimentos e bebidas

A higiene nos processos em escala industrial tem sido uma preocupação recorrente no setor de alimentos e bebidas. Além da produção em larga escala e em grande quantidade, é preciso garantir que o produto esteja em condições ideais de consumo. Por isso, descobrir se existe uma contaminação antes da distribuição para o consumidor final é algo imprescindível.

A **Perfor**, empresa especializada em maquinário para alta performance de produção, lança na Fispal Tecnologia o detector de metais MSMD MultiEspectro, que possui tecnologia de mais de uma frequência de detecção simultânea, oferecendo maior sensibilidade e excelência na detecção de contaminantes.

“Temos dois focos de atuação na detecção de contaminantes de alimentos: o primeiro deles é focado em detecção de metais e o segundo em densidade, como borracha e vidro. O MSMD é capaz de ignorar a embalagem metalizada e detectar se o alimento está contaminado. Caso esteja, ele é separado da linha de produção e um técnico pode recolher o produto para análise. É uma tecnologia inédita no mercado e que levou três anos para ser desenvolvida”, destaca Paulo Zanella Júnior, supervisor de exportação na América do Sul da Perfor.

Pela segunda vez no evento, a **Yaskawa** apresenta como novidade seus robôs colaborativos para a área de food service. A automação se destaca pelo uso de tecnologias e processos que evitem contaminação ao manipular os alimentos.

“A qualificação do público da Fispal é elevada, tornando o evento um ambiente propício para prospecção de clientes e exposição da nossa marca. Nossa linha de robôs para food é o destaque deste ano, eles têm uma vedação eficiente e uma lubrificação própria para a manipulação de alimentos, o que evita a contaminação”, ressalta Márcio Garcia, diretor de soluções robóticas da Yaskawa.

Corroborando com Garcia, Masaharu Sasaki, representante comercial técnico da **Mayekawa no Brasil**, atuante no segmento de refrigeração industrial, destaca como a nova máquina desossadora de coxa e sobrecoxa de frango da empresa, que deve chegar ao Brasil no segundo semestre, possui um processo higiênico eficiente. “O equipamento requer pouca intervenção humana,



garantindo um processamento higiênico. Além disso, o interior da máquina pode ser higienizado com água quente e esterilizado com produtos químicos.”

Serviço

Data: 18 a 21 de junho de 2024

Local: São Paulo Expo

Endereço: Rodovia dos Imigrantes, 1,5 km - Vila Água Funda, São Paulo/SP

Horários: Terça a quinta-feira: 13h às 20h | Sexta-feira: 13h às 18h

Credenciamento para visitar a Fispal Tecnologia deve ser feito pelo site www.fispaltecnologia.com.br

Sobre a Fispal Tecnologia & TecnoCarne

A Fispal Tecnologia e a TecnoCarne são a principal plataforma de conexão entre as indústrias de alimentos, bebidas e proteínas. Por meio do evento físico, que acontece no São Paulo Expo, e da plataforma digital, as duas oferecem networking, conteúdo e oportunidades de negócios aos profissionais do setor durante os 365 dias do ano.

Sobre a Informa Markets

A Informa Markets cria plataformas para indústrias e mercados especializados em fazer negócios, inovar e crescer. Seu portfólio global é composto por mais de 550 eventos e marcas internacionais, sendo mais de 30 no Brasil, em mercados como Indústria, Saúde e Nutrição, Infraestrutura, Construção, Alimentos e Bebidas, Agronegócio, Tecnologia e Telecom, entre outros. Oferecendo aos clientes e parceiros em todo o mundo oportunidades de networking, de viver experiências e de fazer negócios por meio de feiras e eventos híbridos, conteúdo digital especializado e soluções de inteligência de mercado, a Informa Markets segue construindo uma jornada de relacionamento e negócios entre empresas e mercados 365 dias por ano. Para mais informações, visite www.informamarkets.com.br ou entre em contato pelo e-mail institucional@informa.com.

Informações para imprensa:

2PRÓ Comunicação – Informa Markets

Teresa Silva - teresa.silva@2pro.com.br

Myrian Vallone - myrian.vallone@2pro.com.br

(11) 3030-9463 | 9404 | 99228-7826

www.2pro.com.br