

Eficiência energética em prol do setor de proteína animal: assunto será um dos abordados na ANUTEC BRAZIL 2018

Ambientes refrigerados são parte essencial das indústrias de processamento de proteína animal. Manter temperaturas controladas significa reduzir a velocidade da degeneração do produto resultante da ação de microrganismos, enzimas e outros agentes. Isso se torna ainda mais importante quando se leva em consideração que os centros de criação e abate estão muito distantes dos centros de venda e consumo. Não é à toa que, em muitos casos, os custos de energia representam de 70% a 80% do custo total de utilização de uma instalação em um ciclo de 15 a 20 anos, segundo dados da ABRAVA – Associação Brasileira da Refrigeração, ar-condicionado, ventilação e aquecimento. Essa é a razão que faz a questão da eficiência energética na área de refrigeração industrial estar tão em voga, principalmente em tempos de retomada econômica em que o aumento da produtividade se mostra determinante para a sobrevivência no mercado. Esse será um dos temas abordados durante a ANUTEC BRAZIL, feira de tecnologia e soluções para a indústria de proteína animal, que vai acontecer de 7 a 9 de agosto, no Expo Trade Center, em Curitiba (PR).

Segundo dados da própria associação, a utilização de automação integrada em todo o sistema pode representar uma economia de energia entre 15% e 20%. O funcionamento é simples: sensores espalhados por toda a área produtiva de produção são capazes de indicar a um programa de computador pontos deficitários. Por meio de ações automatizadas, o próprio software se encarrega de realizar a ação adequada para manter o equilíbrio constante das temperaturas, evitando desperdícios.

“A tecnologia é uma grande aliada da indústria de proteína animal. Com ela, é possível obter enormes ganhos em produtividade, tornando o segmento ainda mais competitivo. A ANUTEC BRAZIL cumpre exatamente esse papel, de trazer as novidades em tecnologia para os frigoríficos.”, explica Cassiano Facchinetti, diretor geral da Koelnmesse Brasil, organizadora do evento. “A feira, que está em sua terceira edição, já tem a presença confirmada dos principais fornecedores mundiais do setor”, completa.

Os diferenciais tecnológicos que serão apresentados nos três dias de feira são apontados por Facchinetti como um dos grandes atrativos da ANUTEC. “Não apenas a refrigeração, mas dezenas de outros aspectos são fundamentais para o sucesso das indústrias do segmento. Por essa razão fizemos questão de reunir em um único espaço tudo o que há de mais moderno no setor, para que o produtor tenha certeza de que estará por dentro das novidades que o manterá forte no mercado”, diz.

Além da palestra da ABRAVA, a ANUTEC trará um programa de conferência exclusivo organizado em parceria com o ITAL, Instituto de Tecnologia de Alimentos, que abordará temas como os desafios para o crescimento, projeções e inovações para a produção e demanda de proteína animal. Além dessas associações, várias outras ligadas ao setor estão apoiando e divulgando o evento, que tem a expectativa de reunir 4 mil frigoríficos de todo o Brasil.

Outro destaque é que a feira está sendo organizada nos mesmos moldes da Anuga FoodTec 2018, também de responsabilidade da Koelnmesse e considerada a maior do mundo para a indústria de alimentos e bebidas - apenas em sua última edição, em março deste ano, registrou 50 mil visitantes na cidade de Colônia, Alemanha.

“Estamos nos valendo de nossa expertise na organização de eventos líderes mundiais no setor de alimentos e tecnologia de alimentos, aliada a um olhar cuidadoso das necessidades dos produtores brasileiros para fazer da ANUtec BRAZIL um grande sucesso”, afirma.

Saiba mais em: www.anutecbrazil.com.br

SERVIÇO ANUtec BRAZIL 2018

Quando: de 7 a 9 de agosto de 2018

Onde: Curitiba – Paraná – Brasil.

Local: Expo Trade Convention Center

Rod. Deputado Leopoldo Jacomel, 10.454

Vila Amélia- Pinhais - PR

www.anutecbrazil.com.br

Koelnmesse – Global Competence in Food:

A Koelnmesse é líder internacional na implementação de feiras de alimentos e serviços e produtos relacionados a processamento de alimentos e bebidas. Feiras como a Anuga, a ISM - Feira Internacional de Doces e Biscoitos e a Anuga FoodTec são reconhecidas em todo mundo como líderes absolutas em seus setores. A Koelnmesse também organiza feiras líderes no setor de alimentos e bebidas em outros mercados emergentes no mundo todo, tais como: China, Índia, Tailândia, Turquia e Emirados Árabes Unidos. Com estas atividades globais, a Koelnmesse oferece aos seus clientes um completo portfólio de eventos qualificados, em diferentes mercados, que garantem uma rede de negócios sustentável e internacional.

<http://www.global-competence.net/food/>

Informações para a imprensa:

EVCOM

William Miranda – william.miranda@evcom.com.br

Daniela Barbará – daniela@evcom.com.br

Alexandra Santos – alexandra@evcom.com.br

(11) 3676-1637 / 3586-8539