

Eficiencia energética en favor del sector de proteína animal

Los ambientes refrigerados son parte esencial de las industrias de procesamiento de proteínas animales. Mantener temperaturas controladas significa reducir la velocidad de la degeneración del producto resultante de la acción de microorganismos, enzimas y otros agentes. Esto se vuelve aún más importante cuando se tiene en cuenta que los centros de cría y sacrificio están muy lejos de los centros de venta y consumo. No en vano, en algunos casos, los costos de energía representan del 70% al 80% del costo total de utilización de una instalación en un ciclo de 15 a 20 años, según datos de ABRAVA - Asociación Brasileña de la Refrigeración, aire acondicionado, ventilación y calefacción. Esta es la razón por la cual la cuestión de la eficiencia energética en el área de refrigeración industrial está tan de moda, sobre todo en tiempos de reanudación económica en que el aumento de la productividad se muestra determinante para la supervivencia en el mercado. Este será uno de los temas abordados durante la ANUTEC BRAZIL, feria de tecnología y soluciones para la industria de proteína animal, que tendrá lugar del 7 al 9 de agosto, en el Expo Trade Center, en Curitiba (PR).

Según los datos de la propia asociación, el uso de la automatización integrada en todo el sistema puede representar un ahorro de energía entre un 15% y 20%. El funcionamiento es simple: los sensores distribuidos por toda el área productiva de producción son capaces de indicar a un programa de ordenador puntos deficitarios. Por medio de acciones automatizadas, el propio software se encarga de realizar la acción adecuada para mantener el equilibrio constante de las temperaturas, evitando desperdicios.

"La tecnología es una gran aliada de la industria de proteína animal. Con ella, es posible obtener enormes ganancias en productividad, haciendo que el segmento sea aún más competitivo. La ANUTEC BRAZIL cumple exactamente ese papel, de traer las novedades en tecnología para los frigoríficos. ", explica Cassiano Facchinetti, director general de Koelnmesse Brasil, organizadora del evento. "La feria, que está en su tercera edición, ya tiene la presencia confirmada de los principales proveedores mundiales del sector", completa.

Los diferenciales tecnológicos que serán presentados en los tres días de feria son señalados por Facchinetti como uno de los grandes atractivos de ANUTEC. "No sólo la refrigeración, sino también decenas de otros aspectos son fundamentales para el éxito de las industrias del segmento. Por esa razón hemos tenido que reunir en un único espacio todo lo que hay de más moderno en el sector, para que el productor esté seguro de que estará por dentro de las novedades que lo mantendrán fuerte en el mercado ", dice.

Además de la conferencia de ABRAVA, ANUTEC traerá un programa de conferencia exclusivo organizado en asociación con el ITAL, Instituto de Tecnología de Alimentos, que abordará temas como los desafíos para el crecimiento, proyecciones e innovaciones para la producción y demanda de proteína animal. Además de estas asociaciones, varias otras vinculadas al sector están apoyando y divulgando el evento, que tiene la expectativa de reunir 4 mil frigoríficos de todo Brasil.

Otro destaque es que la feria está siendo organizada en los mismos moldes de la Anuga FoodTec 2018, también de responsabilidad de Koelnmesse y considerada la mayor del mundo para la industria de alimentos y bebidas - apenas en su última edición, en marzo de este año, registró 50 mil visitantes en la ciudad de Colonia, Alemania.

"Estamos valiéndonos de nuestra experiencia en la organización de eventos líderes mundiales en el sector de alimentos y tecnología de alimentos, aliada a una mirada cuidadosa de las necesidades de los productores brasileños para hacer de la ANUtec BRAZIL un gran éxito", afirma.