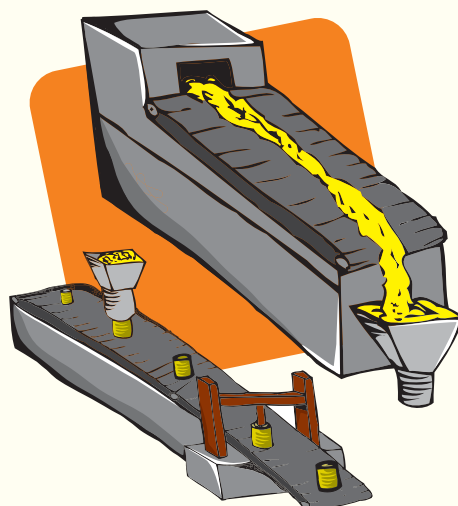


ATIVIDADE 3

COMO O ALIMENTO É ENLATADO?

As latas chegam as fábricas e são preenchidas com os ingredientes frescos, para garantir que o alimento esteja em condição privilegiada e que nenhum dos nutrientes seja perdido. Produtos como frutas e produtos hortícolas são geralmente mecanicamente colhidos com máquinas especiais, mas às vezes pegá-los à mão é necessário para evitar danos.

O produto é levado rapidamente para a fábrica de conservas, onde são primeiro cuidadosamente lavados com jatos de água. São, então, descascados, removidas as sementes, cortados ou fatiados conforme a necessidade. Esse estágio é geralmente feito por equipamentos de última geração. O produto é então embalado em latas vazias que se movem rapidamente ao longo de uma correia transportadora eletromagnética. O líquido apropriado (salmoura ou xarope, suco de frutas, etc) é derramado para encher a lata, a tampa é fechada em seguida, e a lata cheia é transportada para a etapa mais importante, o processo de cozimento.



As latas fechadas são empilhadas em grandes painéis chamadas de "autoclaves" que as aquecem sob pressão por um determinado tempo. O alimento é cozido na temperatura certa, sob a pressão certa, com tempo correto. Como a lata foi fechada antes do cozimento, todo micro-organismo no interior da embalagem de aço deverá ser morto pelo processo de aquecimento. Isto significa que os alimentos continuam "frescos", enquanto a lata estiver fechada. As latas são depois resfriadas.

Em seguida, as latas vão para uma outra esteira onde o rótulo impresso é adicionado (quando necessário, se as latas já não vierem com a impressão em seus corpos - litografia). As latas acabadas são carregadas em caixas ou paletes e levadas para armazéns, onde os varejistas poderão comprá-las. Podemos, então, comprá-las nas lojas locais de varejo.

