

FÁBRICA DE SUCO DE LARANJA

FICHA TÉCNICA

Setor da Economia: Secundário

Ramo de Atividade: Indústria

Tipo do Negócio: Fabricação de Suco de Laranja

APRESENTAÇÃO

Fruta riquíssima em vitamina C, que tem como principais funções auxiliar o organismo na resistência às infecções, formação dos ossos e dentes, cicatrização das feridas e queimaduras, dá vitalidade às gengivas, evita hemorragias e conserva a mocidade, enfim, reforça as defesas do organismo contra todas as agressões. Contém também quantidades consideráveis de Cálcio, Fósforo e Ferro.

HISTÓRICO

De todas as árvores frutíferas, uma das mais conhecidas, cultivadas e estudadas em todo o mundo é a laranjeira. Como todas as plantas cítricas, a laranjeira é nativa da Ásia, mas a região de origem é motivo de controvérsia. Alguns historiadores afirmam que os cítricos teriam surgido no leste asiático, nas regiões que incluem hoje Índia, China, Butão, Birmânia e Malásia. A trajetória da laranja pelo mundo é conhecida apenas de uma forma aproximada. Segundo pesquisadores, ela foi levada da Ásia para o norte da África e de lá para o sul da Europa, onde teria chegado na Idade Média. Da Europa foi trazida para as Américas na época dos descobrimentos, por volta de 1500.

MERCADO

Com mais de 1 milhão de hectares de plantas cítricas em seu território, o Brasil tornou-se, na década de 80, o maior produtor mundial. A maior parte da produção brasileira de laranjas destina-se à indústria do suco, concentrada no estado de São Paulo, responsável por 70% das laranjas e 98% do suco que o Brasil produz. Mercado em crescimento no País.

INVESTIMENTOS

Irão variar de acordo com a estrutura do empreendimento.

EQUIPAMENTOS

Os equipamentos básicos são:

- Máquinas de lavagem de frutas;
- Extratoras;
- Centrifugas;
- Evaporadores;

- Móveis e utensílios;
- Computadores, telefones, fax, etc.

CLASSIFICAÇÃO

Dentro da classificação de sucos existem algumas definições que devem ser levadas em consideração:

- *Sucos frescos de frutas*: São os sucos obtidos a partir de frutos sadios, frescos, maduros e lavados, obtidos por processo industrial autorizado. Não poderão ser diluídos nem apresentar qualquer indício de fermentação;
- *Sucos básicos de frutas*: São sucos frescos cuja conservação definitiva é garantida por processos físicos ou agentes conservadores autorizados, e que não podem ser consumidos em estado natural, mas servem de base a outros produtos;
- *Sucos concentrados*: São aqueles obtidos a partir de sucos frescos ou sucos naturais, mediante a extração de no mínimo 50% da água de constituição, empregando processos tecnológicos autorizados, e que podem ser conservados por procedimentos físicos. Esses concentrados, diluídos em água potável e devolvidos à sua densidade original, devem apresentar as mesmas características dos sucos empregados;
- *Sucos concentrados conservados*: São os sucos concentrados aos quais foi acrescentado algum agente conservante autorizado.

PROCESSO PRODUTIVO

O processo produtivo constitui-se basicamente da (e):

- *Tratamento do fruto*. É feita uma primeira seleção das frutas que são lavadas (com água quente clorada para esterilizar as cascas), escovadas e inspecionadas;
- *Extração*. As laranjas são processadas, separa-se o suco, casca e o bagaço. O suco é filtrado para separar o líquido dos resíduos mais grossos da polpa;
- *Centrifugação*. É feito o ajuste do percentual de polpa, conforme o desejado;
- *Evaporação*. Retira-se através do calor e vácuo uma parte d'água do suco fresco, produzindo assim o concentrado de suco de laranja.

O suco concentrado é resfriado e homogeneizado de acordo com os padrões qualitativos, seguindo para ser embalado e ou engarrafado.

LEMBRETES

Alguns lembretes importantes:

- O sistema é de funcionamento contínuo e fechado (a partir do momento em que o suco foi extraído), prevenindo assim o risco de oxidações por mistura de ar com o produto;
- A usina é automática, com a finalidade de evitar o fator de erro humano;
- A temperatura de evaporação, na etapa de concentração, é baixa (45°C), assim como o tempo de contato, com a finalidade de evitar danos irreparáveis aos componentes do suco, que são sensíveis ao calor (vitaminas, aromas, cor, etc.);

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA

Torna-se necessário tomar algumas providências, para a abertura do empreendimento, tais como:

- Registro na Junta Comercial;
- Registro na Secretaria da Receita Federal;
- Registro na Secretaria de Estado da Fazenda;
- Registro na Prefeitura do Município;
- Registro no INSS; (Somente quando não tem o CNPJ – Pessoa autônoma – Receita Federal)
- Registro no Sindicato Patronal;

O novo empresário deve procurar a prefeitura da cidade onde pretende montar seu empreendimento para obter informações quanto às instalações físicas da empresa (com relação a localização), e também o Alvará de Funcionamento.

Além disso, deve consultar o PROCON para adequar seus produtos às especificações do Código de Defesa do Consumidor (LEI Nº 8.078 DE 11.09.1990).

Algumas legislações que o futuro empreendedor deve ter conhecimento.

- LEI Nº 6.437/77 - Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências.
- DECRETO-LEI Nº 986/69 - Institui Normas Básicas sobre Alimentos.
- PORTARIA Nº 326/SVS/MS/97 - Aprova o Regulamento Técnico; "Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos".

Para maiores informações consultar o site da ANVISA.

ENTIDADES

Abecitrus – Associação Brasileira dos Exportadores de Laranja

Av. Presidente Vargas, 2001 - conj. 21/22 - Ribeirão Preto - (SP)
14020-260
Tel. (16) 620 5766

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária
SEPN 515, Bloco B - Edifício Ômega - Brasília - (DF)
70.770-502
Tel. (61) 448 1326 / 1327 / 1303 / 1321

SESA - Secretaria de Estado da Saúde
Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, 2025 - Bento Ferreira – Vitória – (ES)
29010-330
Tel. (27) 3235 1546 / 3324 1777

SEMUS - Sec. Municipal de Saúde – Vigilância Sanitária
Av. Mal.Mascarenhas de Moraes, 1185 - Forte São João – Vitória – (ES)
29010-331
Tel. (27) 3331 2800 / 2865 / 2828

SIF/Ministério da Agricultura

Av.N.S.dos Navegantes, 495 - sala 201 - Ed.Centro Empresarial Enseada - Enseada do Suá – Vitória - (ES)

29050-420
Tel. (27) 3325 8331

Ministério da Agricultura e do Abastecimento

Esplanada dos Ministérios, Bloco D - Brasília – (DF)
70043-000

Tel. (61) 218 2000 - Central de Atendimento ao Usuário - 0800.611995

FORNECEDORES

Equipamentos

Organização Indl. Centenário LTDA
Av Mj José Levy Sobrinho 1946 - Boa Vista – Limeira – (SP)
13486-190
Tel. (19) 442 1862

Jacyrtrabanco de Medeiros-ME
Rua Marechal Deodoro, 46 – Guaiçara – (SP)
16430-000
Tel. (14) 547 1645

Arconida Com. Imp. Exp. Ltda
Rua Brigadeiro Tobias, 577 - 6º andar - Metrô Luz – São Paulo – (SP)
01032-001
Tel. (11) 3311 7377

BIBLIOGRAFIA

Empresa apresenta primeira mini usina para pasteurização de suco de laranja e frutas.
O Estado de São Paulo, São Paulo, 20 jul./96
CITROSUCO. Etapas. Disponível em: [Http://www.citrosuco.com.br](http://www.citrosuco.com.br) > Acesso em:
15/10/2001.
TIPS BRASIL. SB5555SP.

ÁREA RESPONSÁVEL E DATA DE ATUALIZAÇÃO

UCE – Unidade de Capacitação Empresarial - SEBRAE/ES

Data de atualização: Outubro de 2006.