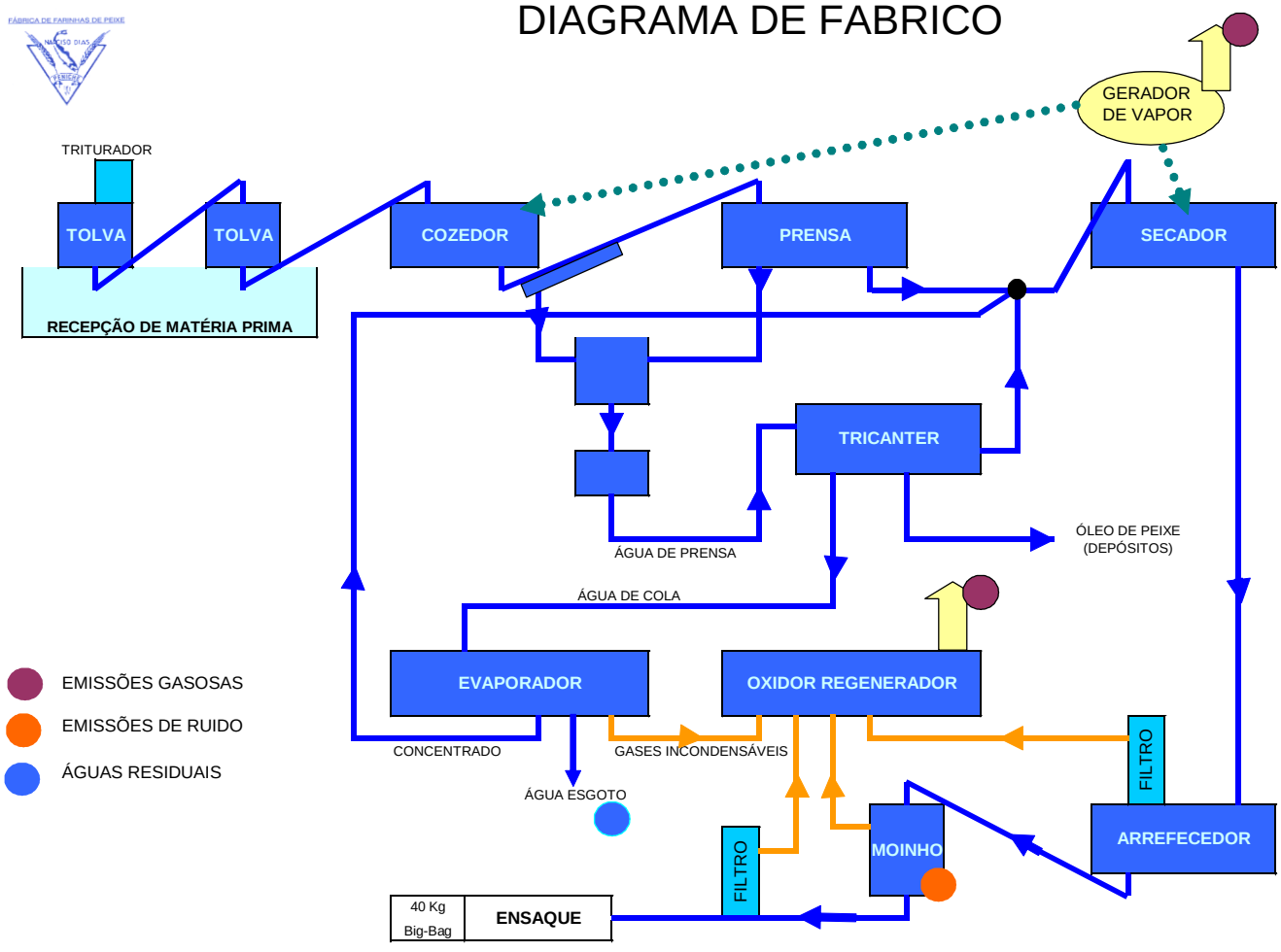
- **MEMÓRIA DESCRITIVA CONTENDO UMA DESCRIÇÃO DETALHADA DA ACTIVIDADE**

A actividade industrial desenvolvida pela empresa é a produção de farinhas e óleos de peixe e está classificada com a CAE principal 15201 – Industria Transformadora da Pescae secundária 15411 – Produção de Óleos e Gorduras Brutas de Origem Animal.

O processo Industrial é caracterizado pelo aproveitamento e transformação de subprodutos de pescado, para produção de farinhas e óleos de peixe.

Em seguida apresentamos o diagrama de fabrico:



A matéria prima, é despejada na tolva de recepção com triturador. Aqui é triturada ficando com uma dimensão de partícula de 5 cm. São em seguida enviados para uma outra tolva de matéria prima já triturada.

Neste percurso existe um electro-inam para detecção e remoção de metais que por ventura venham misturados na matéria-prima.

Fina esta operação a matéria prima triturada é colocada no cozedor.

Esta fase de cozedura não é continua. O cozedor recebe uma determinada quantidade de massa que irá tratar segundo determinadas condições físicas e durante um determinado período de tempo.

O objectivo é efectuar uma esterilização da massa (matéria prima). Esta operação é feita a uma temperatura de 140ºC e 3,3 bar de pressão. Pretendesse efectuar assim uma cozedura, desidratação e fusão de toda a massa.

O cozedor está equipado com aparelhos de monitorização e registo de temperatura pressão e tempo de ciclo de tratamento.

Após o tratamento térmico o cozedor descarrega a matéria prima já em massa, numa prensa.

Aqui a massa é prensada obtendo-se dois produtos, um sólido e outro líquido (gordura).

A parte sólida é seca num secador contínuo. Este processo é lento e gradual feito a uma temperatura de cerca de 160ºC.

Terminada a secagem o produto é arrefecido e colocado num moinho, saindo com uma granulometria pré definida. Obtendo assim a farinha de peixe.

A farinha de peixe é armazenada em silo e comercializada a granel, ou ensacada em sacos ou bigbags.

A parte líquida, é bombeada para um depósito com agitação que alimenta o tricanter.

A função deste equipamento é efectuar a classificação deste composto líquido, separação das partículas sólidas finas que possam existir, água de “cola” e gordura (óleo de peixe).

As partículas sólidas separadas são enviadas para o secador, a água de cola para o evaporador e o óleo para tanques de armazenagem.

No evaporador a água de cola, que é um composto com cerca de 4 a 7% de resíduos sólidos é decomposta em concentrado (sólido) enviado para o secador, em água que depois de tratada é lançada na rede pública de esgotos e finalmente efluentes gasosos tratados (desodorizados) num oxidor regenerador que elimina os odores.

Todo o processo de fabrico é estanque, no entanto a grande preocupação é a existência de odores fortes e incomodativos. Razão pela qual se instalou o referido oxidor, que para alem de receber os efluentes gasosos do evaporador também recebe do filtro do arrefecedor, do moinho e dos filtros do trajecto para o ensaque.

Como equipamento auxiliar á a referir a existência de um gerador de vapor para abastecer de vapor o cozedor e o secador.