

Tecnologia produz açúcar mais saudável

10/07/2009

O Jornal

Equipamento desenvolvido por empresa alagoana substitui uso do enxofre por ozônio no branqueamento do produto

Poucos consumidores sabem, mas é o uso industrial do enxofre que contribui para que o açúcar cristal ou refinado fique branquinho. Utilizado em doses moderadas, a substância não causa mal à saúde conforme está previsto na resolução RDC 34, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), que estabelece a aplicação de 0,002 gramas da substância química para cada 100 gramas de açúcar uma norma seguida à risca pelas empresas do setor sucroalcooleiro.

De olho nesse processo industrial, o engenheiro mecânico cearense Raimundo Silton, dono da Gasil Gases e Equipamentos Silton, desenvolveu e patenteou uma nova tecnologia que permite a substituição do enxofre pelo ozônio no branqueamento do açúcar. Ele criou um equipamento que capta o oxigênio presente na atmosfera e transforma em ozônio em um sistema de catálise eletrolítica.

As vantagens do ozônio sobre o enxofre são muitas. A primeira delas é que o processamento com ozônio não gera resíduos líquidos ou sólidos a serem tratados pela indústria. Outro aspecto é que ele reduz os custos de produção pela metade porque dispensa a aquisição de insumos. Além disso, o açúcar produzido sem enxofre pode ser enriquecido com vitaminas como a A e C, beneficiando os consumidores, principalmente os infantis, diz Silton, que apresentou seu produto em um estande na 6ª edição da Feira Regional Sucroalcooleira, que encerra suas atividades hoje, no Centro Cultural e de Exposições de Maceió.

Segundo ele, o novo sistema que desenvolveu já foi adotado pelas usinas Nova América, de São Paulo; Agrovale, da Bahia; Santa Tereza, de Pernambuco e Monte Alegre, da Paraíba, sendo que esta última foi além lançando o primeiro açúcar vitaminado no mercado brasileiro, com certificação da Anvisa.