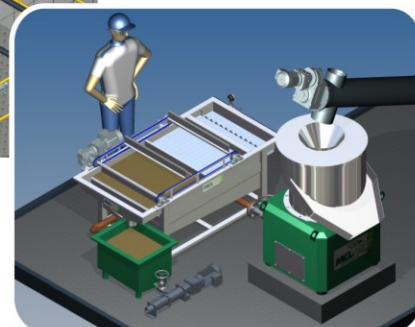
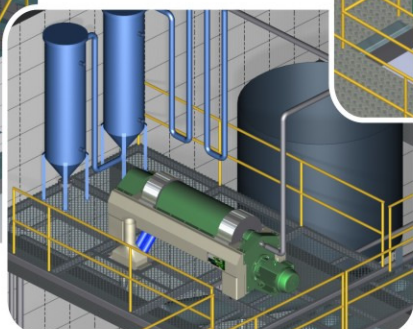
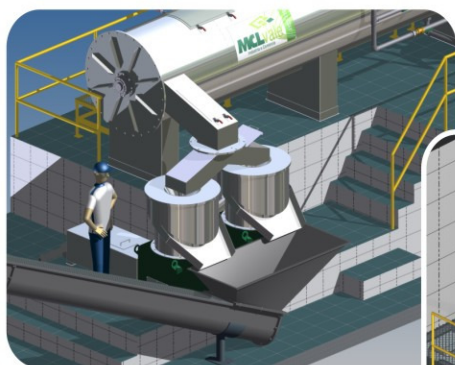


# SEAV - Sistema Contínuo de Extração da Água Presente nas Vísceras



## Aplicação

Uma das grandes preocupações da atualidade para as empresas é a economia dos recursos naturais em seus processos. O custo para a aquisição da biomassa para a geração de vapor, muitas vezes eleva o custo de produção, diante desta preocupação, busca-se reduzir ao máximo o desperdício, aplicando soluções inovadoras.

Dentre os processos existentes em abatedouros podemos citar como o maior consumidor de vapor o processamento de vísceras em digestores, responsável por cerca de 70% do consumo de toda a produção. As vísceras normalmente possuem alto teor de água e durante o processo de cozimento precisa ser evaporada, consumindo vapor por um grande período de tempo, elevando o custo de produção e limitando a capacidade produtiva. Com o intuito de otimizar este processo, a MCLvale desenvolveu o SEAV – Sistema Contínuo de Extração de Água Presente nas Vísceras de Aves, Bovinos e Suínos, uma solução inovadora com um baixo custo de investimento, proporcionando uma redução de até 40% da água presente nas vísceras. Esta redução representa um consumo menor de biomassa, aumento da produtividade e menor impacto Ambiental.

## Funcionamento

As vísceras *in natura* são transportadas para o aquecedor, onde serão aquecidas a 70°C por um período de tempo pré-determinado. O aquecedor é projetado para conduzir e movimentar as vísceras até a saída, tornando seu aquecimento uniforme e a remoção de água eficiente. Ao sair do aquecedor as vísceras passam pela peneira centrífuga, onde é realizada a separação por centrifugação, obtendo a parte líquida e a sólida. A sólida segue para o depósito para aguardar o processamento. Já a líquida que contém água, sólidos finos e lipídios pode ser separada por flotação ou centrifugação, gerando duas fases: água e sólidos finos/lipídios, a água com baixa carga orgânica segue para a ETE. Os sólidos finos e os lipídios são enviados ao depósito para serem processados juntamente com as vísceras nos digestores. Este processo se mostra eficiente, pois não oferece perda ou alteração na qualidade do produto.

## Área de Atuação

Abatedouros  
Fábricas de Subprodutos



# SEAV - Sistema Contínuo de Extração da Água Presente nas Vísceras



*In Natura*



*Centrifugada  
Sem Aquecimento*



*Centrifugada  
Com Aquecimento*

## Layout Demonstrativo

