



República Federativa do Brasil
Ministério do Desenvolvimento, Indústria
e do Comércio Exterior
Instituto Nacional da Propriedade Industrial

(21) PI 1105469-7 A2

(22) Data do Depósito: 12/12/2011

(43) Data da Publicação: 03/11/2015

(RPI 2339)



(54) Título: PROCESSO CONTÍNUO DE
DESOSSA DE SOBRECOXA DE FRANGO

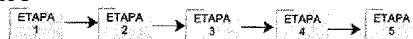
(51) Int. Cl.: A22C 21/00; A22C 17/04

(73) Titular(es): ROBERTO ANTONIO MENTA

(72) Inventor(es): ROBERTO ANTONIO MENTA

(74) Procurador(es): MÁRCIO ROBERTO
BITELBRON

(57) Resumo: PROCESSO CONTÍNUO DE
DESOSSA DE SOBRECOXA DE FRANGO. A
ser utilizado em agroindústrias, frigoríficos e
abatedouros para o processamento de carne de
aves, possibilitando uma maior qualidade do
produto final a ser embalado com maior
eficiência e em menor tempo, gerando assim
uma maior produção e produtividade e reduzindo
custos



“PROCESSO CONTÍNUO DE DESOSSA DE SOBRECOXA DE FRANGO”

A presente Patente de Invenção visa descrever um PROCESSO
5 CONTÍNUO DE DESOSSA DE SOBRECOXA DE FRANGO a ser utilizado em
Agroindústrias, Frigoríficos e Abatedouros para o processamento de carnes
aves. O processo tradicional de desossa de sobrecoxa de frango segue as
seguintes etapas: recebimento da sobrecoxa de frango e seu armazenamento;
retirada da sobrecoxa de frango do seu armazenamento e direcionamento por
10 meio de esteira alimentadora até ser destinada para os operadores que irão
realizar manualmente a desossa utilizando facas; recepção e desossa manual
das sobrecoxas de frango pelos operadores utilizando facas; direcionamento da
sobrecoxa de frango desossada por meio de esteira transportadora para
inspeção manual pelos operadores junto à mesa de inspeção para identificar os
15 resíduos de ossos decorrentes da desossa manual com facas; direcionamento
da sobrecoxa de frango desossada e inspecionada por meio de esteira
transportadora para a mesa de pesagem e embalagem, destinação do produto
final pesado e embalado para o armazenamento.

O processo tradicional de desossa de sobrecoxa de frango não é
20 realizado de forma contínua, ocorrendo um excesso de atividades e
intervenções manuais dos operadores, aumentando o tempo de processamento
e o risco de contaminação, reduzindo a qualidade do produto final obtido. Como
principais problemas existentes no processo tradicional de desossa de
sobrecoxa de frango pelos operadores, cita-se o fato de que o mesmo não é
25 realizado em uma só etapa de forma contínua, necessitando que as sobrecoxas
de frango sejam previamente armazenadas e posteriormente direcionadas para
a desossa manual com facas junto à mesa de desossa, para serem
posteriormente inspecionadas manualmente por operadores junto à mesa de
inspeção visando identificar os resíduos de osso na carne desossada
30 manualmente através de facas, e após sejam pesadas e acondicionadas em
embalagens junto à mesa de embalagem, para ser o produto final pesado e
embalado direcionado para o armazenamento, necessitando assim o manuseio

da sobrecoxa de frango pelos operadores durante todas as fases do processo tradicional de desossa, bem como a limpeza e higienização de todos os equipamentos e utensílios assim empregados, utilizando assim uma quantidade excessiva de água e produtos químicos. Como principais problemas existente

5 no processo tradicional de desossa de sobrecoxa de frango cita-se o fato de que o mesmo não é realizado em uma só etapa de forma contínua, necessitando que as sobrecoxas de frango sejam armazenadas, manipuladas e posteriormente enviadas para a sua desossa manual através de facas, necessitando de muitos operadores, bem como muitas esteiras transportadoras

10 e mesas de trabalho, desde a sua recepção até a embalagem final do produto assim obtido, gerando excesso de tempo, risco de contaminação, grande utilização de água e produtos químicos para higienização dos equipamentos e utensílios, além de aumentar o risco de acidentes aos operadores pelo uso contínuo de facas na operação de desossa manual da sobrecoxa de frango,

15 diminuindo a qualidade final do produto assim obtido, bem como não proporcionando uma produção e produtividade satisfatória, ocasionando um aumento de custos.

Visando solucionar os problemas acima expostos, procedeu-se ao desenvolvimento da presente Patente de Invenção que consiste em um

20 PROCESSO CONTÍNUO DE DESOSSA SE SOBRECORA. DE FRANGO que utiliza os seguintes equipamentos: depósito de sobrecoxas, equipamento desossador automático de sobrecoxas de frango, esteira transportadora, mesa de embalagem.

Para fins de um perfeito entendimento da presente Patente de

25 Invenção passa-se a descrever o PROCESSO CONTÍNUO DE DESOSSA DE SOBRECORA DE FRANGO em todas as suas etapas: 1ª ETAPA: recebimento da sobrecoxa de frango e seu armazenamento; 2ª ETAPA: alimentação do equipamento desossador automático de sobrecoxas de frango; 3ª ETAPA: desossa automática da sobrecoxa de frango pelo equipamento desossador

30 automático de sobrecoxa de frango, que realiza a separação da carne do osso, o descarte do osso e o direcionamento da carne desossada, de forma contínua, automática e sem a intervenção manual dos operadores, não deixando resíduos

de ossos na carne; 4ª ETAPA: direcionamento da sobrecoxa de frango já desossada do equipamento desossador de sobrecoxa de frango por meio de esteira transportadora para a mesa de embalagem; 5ª ETAPA: recepção da coxa de frango desossada transportada pela esteira transportadora pela mesa
5 de embalagem, onde é realizada a pesagem e embalagem da carne desossada, sem a necessidade de inspeção manual para identificar os resíduos de ossos, destinando o produto final pesado e embalado para o seu armazenamento.

Ao contrário do processo tradicional de desossa manual de sobrecoxas de frango, o PROCESSO CONTÍNUO DE DESOSSA DE
10 SOBRECOXA DE FRANGO reduz o contato do operador com as sobrecoxas de frango, vindo somente a ter contato manual na alimentação do equipamento de desossa automática de sobrecoxa de frango e na pesagem e embalagem da carne já desossada, sendo todo o processo de desossa, descarte do osso e direcionamento da carne já desossada para sua pesagem e embalagem,
15 realizado de forma contínua e sem o contato dos operadores, obtendo-se assim um produto de melhor qualidade a ser embalado com maior eficiência e em menor tempo, além de reduzir a quantidade de equipamentos, utensílios, água e produtos químicos utilizados na operação, limpeza e higienização dos componentes do PROCESSO CONTÍNUO DE DESOSSA DE SOBRECOXA DE
20 FRANGO, bem como o risco de acidentes causados pelo uso contínuo de facas utilizadas na desossa manual de sobrecoxa de frango, gerando assim um produto de melhor qualidade com menor risco de contaminação, bem como uma maior produção e produtividade e reduzindo custos.

REIVINDICAÇÕES:

1. Processo contínuo de desossa de sobrecoxa de frango de Cozimento e Desfiamento a ser utilizado em Agroindústrias, Frigoríficos e
5 Abatedouros para processamento de carne de aves, caracterizado por realizar, de forma automática, contínua e controlada, sem o contato de operadores, a separação da carne do osso e o descarte do osso.

2. Processo contínuo de desossa de sobrecoxa de frango de acordo com a Reivindicação 1, caracterizado por possuir os seguintes
10 componentes: depósito de sobrecoxas, equipamento desossador automático de sobrecoxas de frango, esteira transportadora, mesa de embalagem.

3. Processo contínuo de desossa de sobrecoxa de frango de acordo com a Reivindicação 1, caracterizado por a desossa contínua e automática da sobrecoxa de frango sem a intervenção manual de operadores
15 por meio das seguintes etapas: 1ª ETAPA: recebimento da sobrecoxa de frango e seu armazenamento; 2ª ETAPA: alimentação do equipamento desossador automático de sobrecoxas de frango; 3ª ETAPA: desossa automática da sobrecoxa de frango pelo equipamento desossador automático de sobrecoxa de frango, que realiza a separação da carne do osso, o descarte
20 do osso e o direcionamento da carne desossada, de forma contínua, automática e sem a intervenção manual dos operadores, não deixando resíduos de ossos na carne; 4ª ETAPA: direcionamento da sobrecoxa de frango já desossada do equipamento desossador de sobrecoxa de frango por meio de esteira transportadora para a mesa de embalagem; 5ª ETAPA: recepção da coxa de
25 frango desossada transportada pela esteira transportadora pela mesa de embalagem, onde é realizada a pesagem e embalagem da carne desossada, sem a necessidade de inspeção manual para identificar os resíduos de ossos, destinando o produto final pesado e embalado para o seu armazenamento.

4. Processo contínuo de desossa de sobrecoxa de frango de
30 acordo com a Reivindicação 1, caracterizado por realizar a desossa da sobrecoxa de frango sem a intervenção de operadores, possibilitando reduzir os

riscos e acidentes decorrentes do manuseio de facas utilizadas na desossa manual.

5 5. Processo contínuo de desossa de sobrecoxa de frango de acordo com a Reivindicação 1, caracterizado por possibilitar uma redução dos equipamentos e utensílios utilizados no processo de desossa da sobrecoxa de frango até o armazenamento do produto final pesado e embalado.

10 6. Processo contínuo de desossa de sobrecoxa de frango de acordo com a Reivindicação 1, caracterizado por possibilitar uma maior economia de água e produtos químicos utilizados na sua operação, limpeza e higienização.

15 7. Processo contínuo de desossa de sobrecoxa de frango de acordo com a Reivindicação 1, caracterizado por realizar o processo de desossa, separação da carne do osso, descarte do osso e direcionamento da carne em uma só operação de forma contínua e sem a intervenção manual de operadores, possibilitando uma maior qualidade do produto final a ser embalado com maior eficiência e em menor tempo, gerando assim uma maior produção e produtividade e reduzindo custos.

Figura 1



RESUMO:

PROCESSO CONTÍNUO DE DESOSSA DE SOBRECORA DE
FRANGO a ser utilizado em Agroindústrias, Frigoríficos e Abatedouros para o
5 processamento de carne de aves, possibilitando uma maior qualidade do
produto final a ser embalado com maior eficiência e em menor tempo, gerando
assim uma maior produção e produtividade e reduzindo custos.