

Com o arranque de 2.ª linha de produção

# FÁBRICA DE CAJU DE INHAMBANE TORNOU-SE A MAIS MECANIZADA DO MUNDO

★ Duplicada capacidade de produção

★ Reforço tecnológico visa realização das metas do PEC/81

14/2/81

A partir das 11.30 horas precisas de anteontem, a fábrica de processamento industrial da castanha de caju na cidade de Inhambane tornou-se numa das indústrias mais avançadas tecnologicamente e a mais mecanizada do mundo no ramo do caju, ao ser dado o arranque da sua segunda nova linha de produção. O acontecimento, festivamente assinalado por todos os trabalhadores, insere-se na preparação das condições técnicas e materiais para a realização das metas definidas pelo PEC/81 para o sector, representando um importante contributo para o desenvolvimento tecnológico do nosso País.

A nova linha de produção, cuja inauguração foi presidida pela direcção central da Empresa Estatal Caju de Moçambique, com a presença de responsáveis provinciais do Partido e do Governo, permite a duplicação da capacidade produtiva daquela fábrica. O equipamento respectivo foi inteiramente projectado em Moçambique e construído precisamente naquela fábrica.

O custo dos investimentos aplicados estima-se em cerca de cinco mil contos. Mas, na opinião de técnicos envolvidos

neste trabalho, o mesmo equipamento se tivesse sido adquirido no exterior teria custado ao País nada menos de cerca de 130 mil contos em divisas, com a desvan-

Texto: A. FAIFE

Foto: F. FILIMONE

tagem de que nem sempre os equipamentos importados para este sector satisfazem as características da nossa indústria de caju, havendo mesmo muitos casos de maquina-

ria que veio a ser abandonada por essa razão.

## MOÇAMBIQUE: BERÇO DE MECANIZAÇÃO NA INDÚSTRIA DO CAJU

Esta segunda linha da fábrica de Inhambane, que reúne todas as inovações introduzidas na indústria do caju no nosso País, enquadra-se na sequência do programa da Empresa Estatal Caju de Moçambique, de introduzir em todas as oito fábricas do sector estatal da indústria do caju melhorias progressivas e inovações tecnológicas.

— Noutras fábricas também temos equipamento totalmente concebido e produzido em Moçambique. No ano de 1979 arrancou na nossa fábrica de Chamanculo um equipamento de descasque, projectado e construído no País — explicou o eng.º Samuel de Carvalho, sobre este assunto.

Saliente-se que Moçambique foi o berço dos equipamentos mecânicos para aproveitamento industrial da amêndoa e do óleo da casca de caju, possuindo uma tecnologia própria, que hoje continua a desenvolver, com reconhecido mérito internacional, para cuja exportação houve já pedidos de alguns países.

## CIRCUITO ESQUEMÁTICO DA LINHA INAUGURADA

A nova linha da fábrica de Inhambane, abrange toda a cadeia de processamento industrial da castanha de caju. Ela consiste num sistema de preparação prévia da castanha, de forma a que a amêndoa possa resistir às operações posteriores de fritura e descasque sem modificar a cor natural.

Após esta preparação prévia, a castanha é frita no líquido da casca, a uma tem-

peratura de cerca de 200 graus centígrados. Terminada a fritura a castanha é limpa do líquido residual que arrasta dos fornos, por centrífugas, seguindo então para o descasque, feito em máquinas que produzem incisões longitudinais na casca, e daqui para discos centrífugos que projectam a castanha em alvos fixos, de modo a separar a casca das amêndoas.

O produto do descasque (cascas e amêndoas) é separado em crivos e em colunas de ar em depressão, caindo as amêndoas por gravidade. Estas são encaminhadas para estufas estáticas, onde permanecem um tempo determinado e a uma temperatura definida, com vista a destacar a película das amêndoas.

As amêndoas seguem posteriormente para despeliculadores mecânicos, que trabalham por atrito e ar reforçado e daí para as mesas onde se processa o acabamento manual. Depois de despeliculadas as amêndoas são padronizadas (seleccionadas) por lotes de acordo com o seu formato e cor, sendo então embaladas em latas de folha de flandres, onde o ar atmosférico é substituído por um gás inerte (anidrido carbónico) e preparadas para a exportação.