

Defumador Tipo CPATU

O defumador Tipo CPATU foi desenvolvido pela Embrapa, em Belém, PA. De fácil construção e de baixo custo, é utilizado com sucesso na defumação de queijos tipo provolone, peixes, camarões, carnes de porco, toucinhos e lingüiças.

A serragem ou lenha colocadas no queimador (tambor de 20 litros), por combustão parcial, provocam uma corrente de fumaça que penetra em um tubo interligado com outro tambor, de 200 litros, onde são colocadas as peças dos alimentos que se deseja defumar. A emanação da fumaça sobre a superfície dos alimentos proporciona a formação de uma película protetora contra uma variedade de tipos de fungos e microorganismos, dando ao produto maior durabilidade e melhor sabor e aroma.

Materiais necessários

- Um tambor (ou lata) de 200 litros, vazio e limpo;
- Um tambor de 20 litros, vazio e limpo;
- Um pedaço de folha de latão com 1m de comprimento e 35cm de largura;
- Dois pedaços de madeira de 75cm de comprimento por 8cm de largura e 2cm de espessura;
- Pregos de 1" e de 2½";
- Duas telas de 58cm de diâmetro, sendo uma com 3cm e a outra com 7mm de malha, de plástico, náilon ou arame.

Modo de construir

- Retirar a tampa do tambor de 200 litros com o auxílio de uma talhadeira e lavar muito bem. Recomenda-se colocar no fundo do tambor 100ml de álcool e riscar um fósforo, deixando inflamar até a combustão completa.
- Cortar o tambor de 20 litros no sentido circular 4cm abaixo da superfície da tampa (Figura 1). Com um martelo, rebater as bordas internas para que a parte cortada se encaixe como uma tampa (Figura 2).

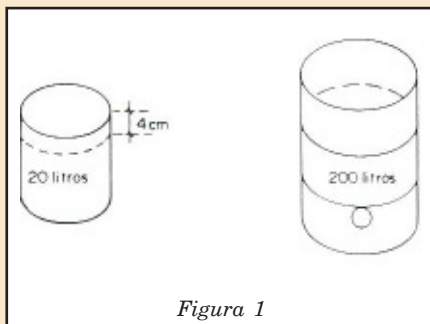


Figura 1

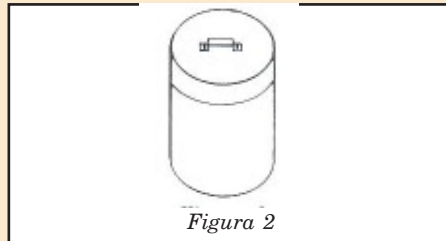


Figura 2

- Enrolar a folha de latão, soldando-se as suas extremidades, a fim de obter um cilindro com 10cm de diâmetro por 1m de comprimento (Figura 3).

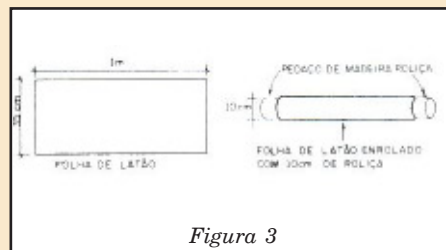


Figura 3

- Fazer um buraco de 10cm de diâmetro, 16cm acima da base inferior do tambor de 200 litros, soldando-se no buraco o cilindro do mesmo diâmetro. No lado oposto do tambor, onde foi fixado o cilindro, abre-se um buraco de 3cm de diâmetro, localizado a 6cm da base do mesmo (Figura 4).

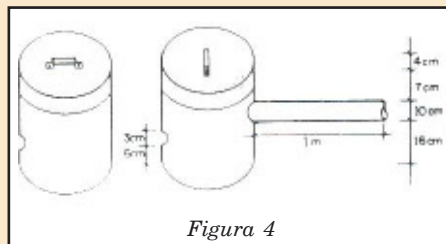


Figura 4

- No tambor de 200 litros é feito um buraco de 10,5cm de diâmetro, distante da base 16cm, a fim de conectar o tubo fixado no tambor de 20 litros. Quatro ressaltos de madeira, situados a 10cm abaixo da borda da tampa, deverão ser fixados dois a dois, de maneira a ficarem em distâncias equivalentes entre si. Os ressaltos servirão para sustentar as telas, quando forem defumados peixes ou camarões (Figura 5).

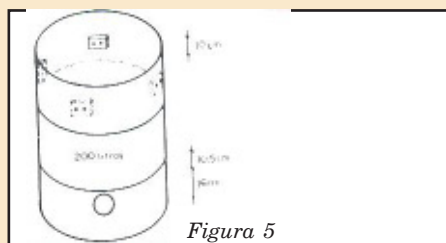


Figura 5

- Fazer um sulco de 8cm de comprimento por 1cm de espessura, passando pelo centro dos dois pedaços de madeira de 75cm de comprimento (Figura 6).

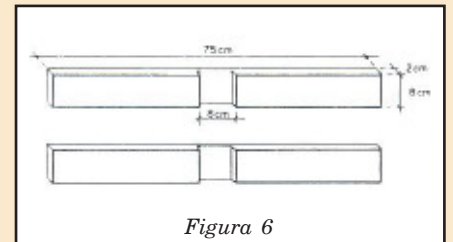


Figura 6

- Fixar, por meio de quatro pregos de 1", os dois pedaços de madeira, de modo a formar uma cruzeta. Fixar oito pregos de 2½", espaçados de 5 em 5cm, a partir do centro da cruzeta para as extremidades (Figura 7).

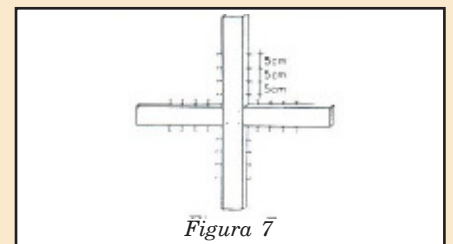


Figura 7

- A tampa do tambor de 200 litros pode ser de qualquer material, com qualquer forma geométrica, desde que tenha um pequeno ressalto no lado interno da mesma, para facilitar a saída do excesso de fumaça. A Figura 8 mostra o defumador pronto.

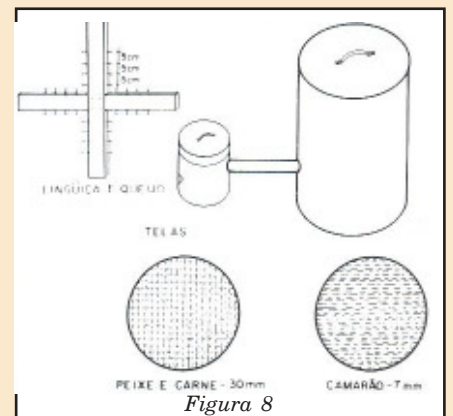


Figura 8

Nota: A cruzeta que é colocada na parte superior do defumador pode ser substituída por pedaços de madeira roliça, dispostos paralelamente de forma a facilitar ainda mais o manuseio das peças.

Fonte: EMBRATER. Fichário de tecnologias adaptadas. Fascículo nº 23, 1985.