

8ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS



EMPRESA TEMPERO DA TERRA

Giovana Felix PARENTE; Jeova Sousa PAZ; Fabio SANTOS; Sâmela SILVA; Victor MENDES; Josenira OLIVEIRA; Guilherme Silveira SIMÕES

1. Centro Universitário São Lucas, Porto Velho, Rondônia, Brasil
*Autor correspondente: giovannafelix.p@hotmail.com

A Tempero da Terra, empresa especializada na produção de vinagre de açaí, destaca-se pela oferta de dois tipos distintos: o vinagre de açaí comum, produzido de forma submersa, e o vinagre envelhecido, elaborado meticulosamente em barris. Nossa missão é promover um estilo de vida saudável e sustentável, buscando ser a referência e líder na produção de vinagre de açaí, especialmente na região norte, onde a riqueza do açaí é inigualável. Valores fundamentais, como Qualidade, Sustentabilidade, Inovação, Transparência, Responsabilidade Social, Saúde e Bem-Estar, permeiam todas as nossas operações, refletindo nosso compromisso com a excelência em cada aspecto do negócio. O processo de fabricação do vinagre de açaí inicia-se com a extração da polpa, uma fase crítica que ocorre durante o processamento da semente de açaí. A qualidade da polpa é essencial para garantir um produto final excepcional. Nosso vinagre envelhecido passa por um rigoroso processo químico, onde a polpa é submetida a análises laboratoriais detalhadas, garantindo a obtenção de características únicas. A fermentação subsequente ocorre em barricas de carvalho, proporcionando ao vinagre um sabor envelhecido distinto. A decantação e filtração são etapas cuidadosas que removem impurezas, assegurando um produto final claro e refinado. Para o vinagre comum, após a extração da polpa, seguimos com a fermentação alcoólica. Aqui, a adição controlada de leveduras desempenha um papel crucial na conversão eficiente dos açúcares em álcool. A fermentação acética subsequente, onde bactérias específicas convertem o álcool em ácido acético, é monitorada de perto para garantir a consistência e qualidade desejadas. A etapa final envolve a separação e purificação, onde o vinagre é cuidadosamente isolado da biomassa bacteriana e de quaisquer sólidos remanescentes. Ambos os tipos de vinagre são engarrafados com precisão, garantindo

8ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS



a integridade do produto até o consumidor. Nossa equipe diversificada na Tempero da Terra é composta por profissionais altamente qualificados em diversas áreas. Do Diretor Geral ao setor de Qualidade, cada membro desempenha um papel vital na garantia da excelência em nossos produtos. A pesquisa contínua e a inovação estão no cerne de nossas operações, impulsionando-nos a buscar constantemente melhorias e novas abordagens na produção de vinagre de açaí. Em relação aos custos, vale ressaltar que as informações orçamentárias foram obtidas por meio de pesquisas de valores de equipamentos, salários e insumos no mercado, conduzidas via Internet. No processo de fermentação, baseamo-nos nos métodos já existentes de outros tipos de frutas, mas, pensando na nossa matéria-prima que é o açaí, realizamos pesquisas em artigos sobre o método de preparo. Essa abordagem ampla e fundamentada garante não apenas a eficiência técnica, mas também a sustentabilidade financeira do nosso negócio. Em termos de custos, a implementação da empresa abrange custos mensais e fixos. Os custos mensais incluem não apenas os insumos, como o custo da polpa, mas também os salários dos funcionários, que desempenham um papel essencial na produção. Os custos fixos envolvem o investimento inicial em maquinário especializado, crucial para garantir eficiência e precisão em cada etapa do processo. Estimamos uma perda de 5% no rendimento do produto, considerando fatores como variabilidade na qualidade da polpa e possíveis variações nos processos fermentativos. No entanto, com preços de venda estrategicamente estipulados, projetamos um retorno do investimento em 13 meses, com um lucro mensal estimado de R\$ 13.760. Esses dados refletem não apenas nossa abordagem técnica na produção, mas também a sustentabilidade financeira do negócio. Em resumo, a Tempero da Terra não é apenas uma produtora de vinagre; é uma empresa comprometida com a excelência técnica, inovação constante e práticas sustentáveis. Com uma abordagem meticulosa em cada etapa, desde a extração da polpa até o engarrafamento do produto final, buscamos não apenas atender às expectativas do mercado, mas superá-las, consolidando-nos como líderes na indústria do vinagre de açaí.

Palavra-Chave: Vinagre de Açaí. Processo de Fabricação. Sustentabilidade Empresarial.