

# Granulação na Nutrição Animal - Levedura de Cana-de-Açúcar

Laudo J.L. Bernardes  
engenheiro de materiais

Laura B. Bernardes  
engenheira ambiental

## Histórico

No final dos anos 70, a criação do Programa Nacional do Álcool (Proálcool) estimulou o desenvolvimento da produção de álcool em larga escala, alavancando o beneficiamento do creme de leveduras, como um de seus principais subprodutos.

Nas décadas de 70 e 80, diversos trabalhos zootécnicos foram realizados, porém, tendo como único objetivo viabilizar a levedura como uma fonte protéica alternativa.

A partir de 1990, o crescente interesse por parte dos produtores de ração animal, tanto na Europa como da Ásia, fez como que as indústrias locais adequassem seus procedimentos industriais, buscando o processamento de leveduras com alta qualidade, possibilitando o crescimento do mercado.

A levedura apresenta em sua composição uma variedade de componentes a partir dos quais são produzidos diversos produtos para a alimentação animal.

Hoje em dia, a indústria sucroalcooleira tem a preocupação de processar a levedura de maneira a preservar o máximo as propriedades extranutricionais, tais como: enzimas, nucleotídeos e metabólitos de fermentação, que são de fundamental importância na criação de animais.

Apesar da produção ser sazonal as usinas garantem o fornecimento de leveduras durante os 12 meses do ano.

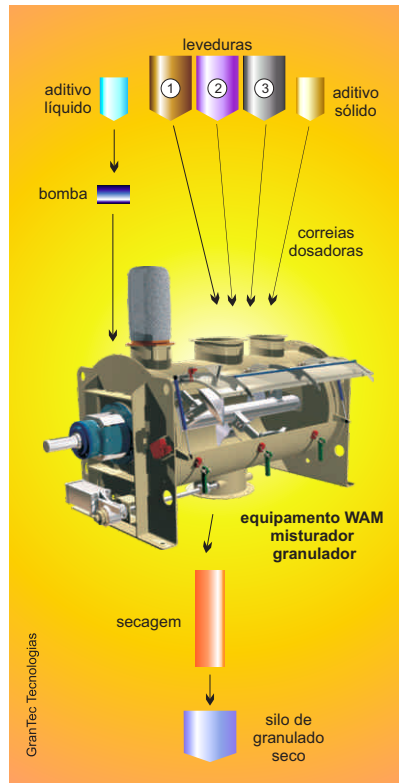


Figura 01. Processo de Granulação GranTec

## Processo de Obtenção

Ocorre a captação do creme de leveduras a partir da fermentação.

O creme de leveduras que será desidratado é o mesmo que continua na fermentação. O princípio utilizado pelas usinas é o da renovação permanente da população de fermentos nas dornas. Ou seja, a levedura seca tem quase a mesma qualidade de leveduras primárias.

A secagem em spray drier é menos agressiva que a secagem em tambores.

## Histórico

No final dos anos 70, a criação do Programa Nacional do Álcool (Proálcool) estimulou o desenvolvimento da produção de álcool em larga escala, alavancando o beneficiamento do creme de leveduras, como um de seus principais subprodutos.

Nas décadas de 70 e 80, diversos trabalhos zootécnicos foram realizados, porém, tendo como único objetivo viabilizar a levedura como uma fonte protéica alternativa.

A partir de 1990, o crescente interesse por parte dos produtores de ração animal, tanto na Europa como da Ásia, fez como que as indústrias locais adequassem seus procedimentos industriais, buscando o processamento de leveduras com alta qualidade, possibilitando o crescimento do mercado.

A levedura apresenta em sua composição uma variedade de componentes a partir dos quais são produzidos diversos produtos para a alimentação animal.

Hoje em dia, a indústria sucroalcooleira tem a preocupação de processar a levedura de maneira a preservar o máximo as propriedades extranutricionais, tais como: enzimas, nucleotídeos e metabólitos de fermentação, que são de fundamental importância na criação de animais.

Apesar da produção ser sazonal as usinas garantem o fornecimento de leveduras durante os 12 meses do ano.



granulometrias diversas a partir da levedura em pó