**CASA DE FARINHA MÓVEL**

Vantagens A Unidade Móvel para fabricação de farinha foi desenvolvida com o intuito de diminuir consideravelmente os custos com as edificações que muitas vezes impossibilitam as prefeituras, por exemplo, de investir no fomento. Com esse equipamento, além de reduzir esse custo, surge a possibilidade de programar o atendimento de diversas comunidades com o custo bastante reduzido. Considerando que teria de construir uma unidade fixa para cada comunidade/assentamento/cooperativa, com a casa de farinha móvel, tudo ficou mais fácil, prático e barato, mantendo a qualidade e a higiene.

EQUIPAMENTOS

Para o bom funcionamento e para a manutenção da garantia é preciso seguir as orientações seguintes:

**Descascador de Mandioca**

Essa máquina tem a finalidade de retirar a casca da mandioca, mantendo a entrecasca intacta. Esse feito se dá pelo atrito proporcionado pelo peso em movimento.

* Deve se encher o cilindro quase que por completo, deixando aproximadamente 10 cm livre para permitir o movimento das raízes;
* Nunca ligar a máquina com pouca mandioca. Isso poderá provocar queima de correias e até do motor;
* Logo após alimentar a máquina com as raízes, feche a tampa e ligue o equipamento;
* Depois de aproximadamente 20 minutos (ou quando começar a sair partes brancas pelas frestas), é hora de abrir o registro de água; importante: nunca abra a água antes dos 20 minutos;
* Ao serem realizados os procedimentos citados, depois de 5 minutos a mandioca estará descascada;
* Para finalizar, feche a água e abra a tampa para retirar as raízes descascadas;

**REPINICAGEM**

Após descascadas, as raízes de mandioca precisarão passar por um processo manual chamado de “repinicagem” ou “repasse”. A finalidade é a retirada dos talos e algumas cascas que por ventura fiquem nas dobras, é comum depois desse processo imergir rapidamente as raízes em água limpa antes de seguir ao Ralador.

**Ralador automático**

Essa máquina tem dupla função: a primeira delas é ralar a mandioca.

* Primeiramente deve-se ligar o equipamento;
* Em seguida é necessário inserir uma quantidade razoável de raízes cortadas com tamanho médio de aproximadamente 15cm;

Observações: não deixar a máquina ficar vazia, (mante - la sempre cheia de raízes evita que as lâminas fiquem jogando-as para fora)

* A segunda função quando terminar de ralar a mandioca é hora de ralar a massa que virá da prensa, voltaremos a falar dessa função depois da prensa;

**Prensa de cestos Manual**

A prensa de cestos manual se usada corretamente é muito eficaz e, ao contrário do que se possa pensar, o risco ergonômico é bem pequeno se comparado as prensas antigas convencionais.

A ela podemos atribuir o ditado "de grão em grão a galinha enche o papo", isso porque com pequenas porções de massa em tempo recorde , conseguimos igualar a produtividade de prensas maiores. Para garantir esse cenário devemos agir da seguinte forma:

* Alimentar o cesto com finas camadas de 8 a no máximo 10 litros de massa cada, separadas por um saco de nylon entre as camadas. Observação: Jamais use camadas maiores, pois isso poderá demorar para enxugar e ainda, quebrar a prensa;
* Depois de encher o cesto com as camadas finas, gire-o para o centro da prensa e rosqueie o parafuso até endurece-lo. Observação: é importante esperar de 40 a 60 segundos para o próximo aperto, para dar tempo da manipueira do centro escoar;
* Após cerca de 10 minutos - ou se parar de escoar liquido- pode folgar o parafuso. A massa estará seca ( o tempo de secagem pode variar de acordo a variedade e umidade da mandioca).

O Duplo cesto possibilita ao operador enquanto aperta o parafuso alimentar e esvaziar o segundo cesto simultaneamente.

**Ralador automático- 2ª função**

Ralar a massa compactada: Agora deve-se fazer uma limpeza na máquina.

* Após a limpeza, desloque o ralador pelos trilhos até o segundo cocho;
* Retire da prensa as "bolachas" de massa compactadas uma de cada vez;
* Alimente o ralador, dessa forma, nesse cocho estará a massa pronta para seguir para a torragem no forno;

**Forno Mecanizado**

Para a torragem da farinha, deve-se:

* Iniciar acendendo a lenha na fornalha com gravetos e inserir lenha para manter uma temperatura mediana;
* Após aquecido e já com o motor ligado deve-se alimentar o forno com pequenas porções, aguardando sua desidratação (zanzar) até atingir sua total capacidade;
* Quanto ao ponto de torra, deverá ser observada a cultura local para se definir;
* para retirar a farinha deve se abrir a tampa deixando sair para o cocho externo e ao final fazer a varredura manualmente;

**Decantação da goma da prensa**

A manipueira extraida pela prensa é rica em amido de mandioca (goma). Pela preservação do meio ambiente, não iremos deixar essa riqueza ser descartada. Na prensa existe uma tubulação que possibilita a canalização dessa manipueira até os tanques externos, os quais deverão ser enchidos depois de no mínimo 6 horas e, dessa forma, a goma decantará no fundo dos tanques.