

Uso do diagrama de Ishikawa em resoluções rápidas na indústrias de lácteos.

Na indústria de lácteos a padronização do teor de gordura é fator crucial para a performance dos produtos.

As indústrias em sua grande maioria utilizam centrifugas desnatadeira para executar o desnate. O intuito deste controle é basicamente o atendimento ao RTIQ do produto, atendendo assim a legislação vigente e garantia dos requisitos físico químicos e sensoriais. Algo que deve ser avaliado com muito cuidado e atenção é como está sendo amostrado este leite e como está sendo mensurado a gordura no produto lácteo. Aparentemente se trata de uma mensuração simples, rotineira, contudo, é uma das análises que exigem mais atenção no laboratório de processos da indústria, onde 0,1% é um valor extremamente importante.

A seguir um estudo de caso onde foi aplicado a ferramenta da qualidade Diagrama de Ishikawa

A empresa XXX estava com reclamações recorrentes referente a estrutura do seu queijo, avaliando as análises do leite utilizado na produção, identificou que nos últimos dois meses o teor de gordura desse queijo estava fora do padrão e que o líder do laboratório não teve ação sobre a não conformidade relatada.

Foi feito uma avaliação detalhada em conjunto que levou a várias causas;

- Análise do silo de leite cru era realizada em apenas um momento do dia;
- Era realizado apenas um cálculo de padronização que era válido pra todas as tinas produzidas;
- O calculo de padronização levava em consideração uma litragem menor que a capacidade máxima da tina;
- O calculo de padronização levava em consideração o teor de gordura 0,1% acima do ideal previsto;
- O calculo de padronização era feito na calculadora, o que tende a induzir o colaborador ao erro;
- Ao acompanhar a análise observou-se que o analista demorava muito tempo para analisar a amostra, e quando a fazia, não a homogeneizava adequadamente;
- Ao fazer a leitura no butirômetro Gueber, não era respeitado o menisco;
- A centrifuga estava desalinhada, o que impedia uma correta centrifugação, principalmente no tempo adequado.

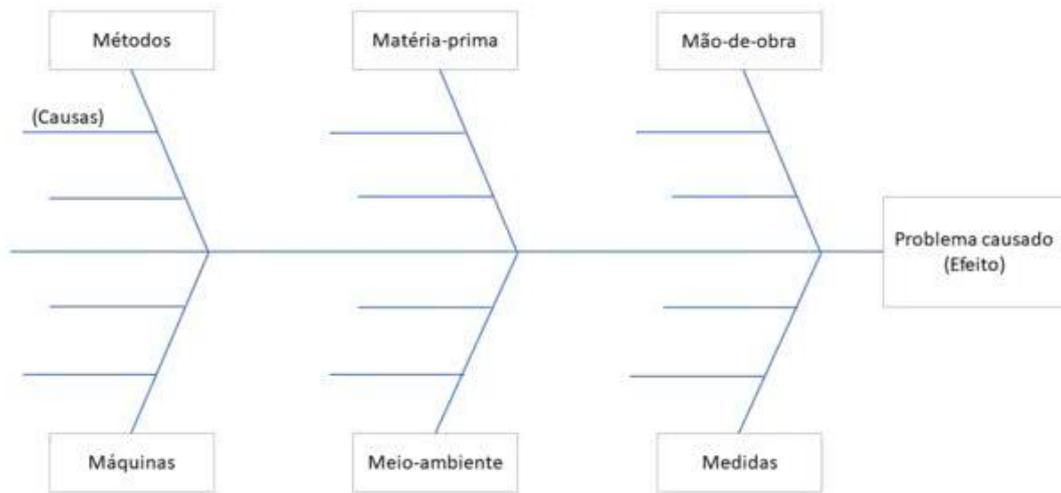


Figura 01. Adaptado de Ishikawa 677.

Conclusão

Utilizando a ferramenta diagrama de Ishikawa foi possível identificar a origem da causa da não conformidade que levou o queijo a perder sua estrutura a criar um plano de ação específico pra cada ocorrência relatada.