

PROTOCOLO DE USO VEG OXI 200

Revisão: 1.2

Data: Fevereiro/2026

Elaboração Técnica: Roseane Bob – CRN 3856/SP – P&D- VegQuality

1. OBJETIVO

Estabelecer procedimento padronizado para aplicação do Sistema Antioxidante Veg Oxi 200, garantindo o retardamento do escurecimento enzimático, a preservação da qualidade visual, a preservação dos nutrientes, e a extensão do prazo de validade dos vegetais frescos higienizados e processados.

2. ORIENTAÇÕES GERAIS – VEG OXI 200

- a. Não interromper a cadeia de frio durante todo o processo. A refrigeração auxilia na redução da velocidade de oxidação dos vegetais frescos higienizados, porém não retarda o escurecimento de forma isolada. Frio sem antioxidante não garante estabilidade. Antioxidante sem frio perde eficiência. Ambos os controles devem atuar de forma integrada
- b. A solução antioxidante de Veg Oxi 200 deve ser preparada, com água potável refrigerada entre 3°C e 6°C (preferencialmente).
- c. O Veg Oxi 200 deve ser aplicado após a etapa de sanitização e antes da centrifugação.
- d. Para raízes, tubérculos, como batata inglesa, batata doce, mandioca e folhosas picadas aplica-se como exceção o protocolo de dupla imersão, devendo a solução de Veg Oxi 200 ser utilizada imediatamente após o descascamento ou corte e reaplicado após a higienização.
- e. O tempo de contato é imediato, desde que os vegetais estejam totalmente submersos e cobertos pela solução de Veg Oxi 200.
- f. Não é necessário realizar enxágue dos vegetais após a aplicação.
- g. A concentração da solução deve ser rigorosamente controlada, respeitando as proporções recomendadas, a fim de garantir a eficácia do tratamento.

- h. A centrifugação é obrigatória após a etapa de imersão.
- i. Após o tratamento, os vegetais devem ser armazenados sob refrigeração, com temperatura de refrigerada (ideal entre 3°C a 6°C).

2. PREPARO DA SOLUÇÃO – ORIENTAÇÃO OPERACIONAL

IMPORTANTE:

Adicionar sempre primeiro a água no recipiente de preparo e, somente após, adicionar o Veg Oxi 200.

Nunca adicionar água diretamente sobre o produto concentrado.

Após a adição do produto, realizar homogeneização completa antes do início da aplicação.

2.1 Preparo da Diluição 1:50

A diluição 1:50 corresponde a 1 parte de produto para 50 partes de água.

Exemplos práticos:

- 1 litro de Veg Oxi 200 + 50 litros de água
- 2 litros de Veg Oxi 200 + 100 litros de água
- 200 mL de Veg Oxi 200 + 10 litros de água

2.2 Preparo da Diluição 1:100

A diluição 1:100 corresponde a 1 parte de produto para 100 partes de água.

Exemplos práticos:

- 1 litro de Veg Oxi 200 + 100 litros de água
- 500 mL de Veg Oxi 200 + 50 litros de água
- 100 mL de Veg Oxi 200 + 10 litros de água

2.3 Preparo da Diluição 1:200

A diluição 1:200 corresponde a 1 parte de produto para 200 partes de água.

Exemplos práticos:

- 1 litro de Veg Oxi 200 + 200 litros de água
- 500 mL de Veg Oxi 200 + 100 litros de água
- 50 mL de Veg Oxi 200 + 10 litros de água

4. CONTROLE DA SOLUÇÃO

- Substituir a solução a cada 2 horas ou imediatamente quando houver turvação ou presença de resíduos de cor, amido ou formação excessiva de espuma.

5. PROTOCOLO

5.1 Grupo A – RAÍZES E TUBÉRCULOS (Batata tipo inglesa, Batata doce, Mandioca, entre outros)

Sistema de Dupla Imersão

Primeira imersão (pós-descascamento)

Diluição: 1:100

Tempo de contato: imediato, assegurando que toda a superfície do vegetal esteja completamente coberta pela solução.

Segunda imersão (pós-higienização e/ou corte)

Diluição: 1:50

Tempo de contato: imediato, assegurando que toda a superfície do vegetal esteja completamente coberta pela solução.

Fluxo Operacional:

Descascamento → Imersão Veg Oxi 200 (1:100) → Higienização → Imersão Veg Oxi 200 (1:50) → Centrifugação → Embalagem → Armazenamento refrigerado (preferencialmente entre 3°C e 6°C).

Embalagem recomendada:

Filme plástico PEBD (polietileno de baixa densidade) ou PP (polipropileno).

Sistema a vácuo: PA (barreira a gases) + PE (selagem e flexibilidade).

5.2 Grupo B – Vegetais Inteiros

Repolho, Acelga, Alfaces, Almeirão, Jiló, Berinjela, Abobrinha verde e italiana, Quiabo, Vagem, Tomate.

- Concentração recomendada: 1:100
- Validade da solução: 2 horas

Procedimento:

- Após lavagem e desinfecção, imergir na solução garantindo cobertura total.
- Contato imediato, sem necessidade de enxágue.
- Realizar centrifugação.
- Embalar, selar e armazenar entre 3°C e 6°C (preferencialmente).
- Embalagem recomendada: PEBD ou BOPP microperfurado.

Fluxo Operacional: Recebimento → Lavagem → Desinfecção → Imersão Veg Oxi 200 (1:100) → Centrifugação → Embalagem → Armazenamento refrigerado (preferencialmente entre 3°C a 6°C)

5.3 Grupo B – Vegetais Fatiados

Repolho, Acelga, Alfaces, Almeirão, Jiló, Berinjela, Abobrinha verde e italiana, Vagem, Cebola.

- Concentração recomendada: 1:100
- Validade da solução: 2 horas

Procedimento:

- Após lavagem e desinfecção, imergir na solução.
- Proceder ao corte.
- Reimersão na solução, garantindo cobertura total.
- Realizar centrifugação.
- Embalar, selar e armazenar entre 3°C e 6°C.
- Embalagem recomendada: PEBD ou BOPP microperfurado.

Fluxo Operacional: Recebimento → Lavagem → Desinfecção → Imersão Veg Oxi (1:100) → Corte → Reimersão Veg Oxi (1:100) → Centrifugação → Embalagem → Armazenamento refrigerado (preferencialmente entre 3°C a 6°C)

5.4 Couve Manteiga – Folha Inteira

- Após lavagem e desinfecção, imergir na solução, garantindo cobertura total.
- Contato imediato, sem enxágue.
- Realizar centrifugação.
- Embalar, selar e armazenar entre 3°C e 6°C (preferencialmente).
- Embalagem recomendada: PEBD ou BOPP microperfurado.

Fluxo Operacional: Recebimento → Lavagem → Desinfecção → Imersão Solução Veg Oxi 200 (1:100) → Centrifugação → Embalagem → Armazenamento refrigerado (3°C a 6°C- preferencialmente)

5.5 Couve Manteiga – Folha Picada

- Após lavagem e desinfecção, imergir na solução.
- Contato imediato, sem enxágue.
- Proceder ao corte.
- Reimersão na solução.
- Realizar centrifugação.
- Embalar, selar e armazenar entre 3°C e 6°C.
- Embalagem recomendada: PEBD ou BOPP microperfurado.

Fluxo Operacional: Recebimento → Lavagem → Desinfecção → Imersão Veg Oxi (1:100) → Corte → Reimersão Veg Oxi (1:100) → Centrifugação → Embalagem → Armazenamento refrigerado (preferencialmente entre 3°C a 6°C)

5.6 Alface Americana e Rúcula

- Concentração recomendada: 1:50
- Validade da solução: 2 horas

Procedimento:

- Após lavagem e desinfecção, imergir na solução.
- Contato imediato, sem enxágue.
- Realizar centrifugação.
- Embalar, selar e armazenar entre 3°C e 6°C (preferencialmente).
- Embalagem recomendada: PEBD ou BOPP microperfurado.

Fluxo Operacional: Recebimento → Lavagem → Desinfecção → Imersão Veg Oxi 200 (1:50) → Centrifugação → Embalagem → Armazenamento refrigerado (preferencialmente entre 3°C a 6°C)

5.6 Ervas – Hortelã, Manjeriço, Salsinha, Cebolinha, Alho-poró

- Após lavagem e desinfecção, imergir na solução.
- Garantir cobertura total.
- Contato imediato, sem enxágue.
- Realizar centrifugação.
- Embalar, selar e armazenar entre 3°C e 6°C (preferencialmente).

- Embalagem recomendada: PEBD ou BOPP microperfurado.

Fluxo operacional:Recebimento → Lavagem → Desinfecção → Imersão Veg Oxi 200 (1:100) → Centrifugação leve → Embalagem → Armazenamento refrigerado (preferencialmente entre 3°C a 6°C)

