Controle de temperatura no transporte do produtos perecíveis

Grupo 3

Eduardo Costa 01212060 Guilherme Carneiro 01212095 Kauê Souza

Kayky Hyan 01212071

Matheus Matias

O projeto Apoena1 monitora a temperatura da unidade de carga de um caminhão com o intuito de prevenir perdas e reduzir o desperdício de alimentos, aumentando o lucro do cliente.

Os maiores players do setor como Way Data Solution, Rangel, Livetrack e Mub Cargo são grandes nomes do mercado que tomamos como exemplo de excelência.

O projeto também visa armazenar a localização dos dados e gerar médias de temperatura por rota.

A faixa de temperatura ideal do nosso projeto varia conforme o produto que está sendo transportado (frutas, carnes, laticineos,etc). Por exemplo o leite: ele precisa ser armazenado entre 4°C e 7°C para se manter consumível, então, alertas serão disparados nas marcas de 5°C e 6°C.

Assim como se pode observar abaixo:

TEMPERATURA						
CRITICO	ALERTA	IDEAL	ALERTA	CRÍTICO		
4	4,5	5 a 6	6,5	7		

Para isso, iremos utilizar um sensor LM35 que consegue medir temperatura com excelente qualidade. Que trabalha numa faixa de -55°C a 150°C como visto na tabela seguinte:

		MIN	MAX	UNIT
	LM35, LM35A	-55	150	
Specified operating temperature: T _{MIN} to T _{MAX}	LM35C, LM35CA	-40	110	°C
· MAX	LM35D	0	100	
Supply Voltage (+V _S)		4	30	V

Com ele, iremos utilizar somente um único sensor, e simular mais um, que vão ter diferentes situações, no momento em que medimos a temperatura da unidade de carga,

tivemos uma escala de 2° C a 10° C em base com esses dados, decidimos em usar uma função para o sensor 2 de f(x)= x * 0,93. Temos como objetivo as alertas da aplicação assim que a temperatura alcançar a faixa de alerta.

Referências

https://www.mubcargo.com/pt/blog/1/20/importancia-do-controlo-de-temperatura-para-o-transporte-de-mercadoria/

https://www.rangel.com/pt/blog/transporte-temperatura-controlada-especificidades/

https://www.ti.com/lit/ds/symlink/lm35.pdf (Tabela LM35)

1. Brasil. Instrução Normativa nº 62 de 29 dez 2011. Aprova o Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Cru Refrigerado, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Pasteurizado e o Regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu

Transporte a Granel. Diário Oficial da União, Brasília (30 dez 2011); Sec.1.