

PRESSEMELDING

21 Augusti 2017

Profile Advantage metalldetektor eliminerer praktisk talt all feilutkast.

Mettler-Toledo Safeline har kombinert en høysensitiv detektor med innebygd tilstandsovervåking i sin nye metalldetektor, noe som har resultert i opptil 95 % færre feilregistreringer. [Profile Advantage-systemet](#) nærmest eliminerer faren for «produkteffekt» i bakervarer, kjøtt, fjærkre, sjømat, ferdigmat og meieriprodukter.

Produsenter av bakervarer, kjøtt, fjærkre, sjømat, ferdigmat og meieriprodukter har i flere år hatt store utfordringer med å finne små metallpartikler i produktene, på grunn av et fenomen som kalles «produkteffekt». Produkteffekten (hvor produktets egenskaper hindrer metalldetektorens evne til å inspisere produkter med høyt innhold av væske eller salt, variable temperaturer eller i produkter som er pakket i metallbelagt film) har redusert påvisningsevnen til langt under de nivåene som oppnås ved inspeksjon av tørre, ikke-ledende næringsmidler.



Ved hjelp av en avansert inspeksjonsalgoritme eliminerer Mettler-Toledos [Profile Advantage metalldetektor](#) nærmest all produkteffekt. Resultatet er en forbedring på opptil 50 % på sfærisk sensitivitetsnivå, sammenlignet med konvensjonelle metalldetektorer, noe som gjør det mulig å registrere betydelig mindre metallpartikler i produkter som er fuktige, varme, frosne, nedkjølte eller pakket i metallbelagt film.

«3S»-algoritmen og funksjonen for produktundertrykking (Product Signal Suppression feature) står sentralt i MSF-teknologien (Multi Simultaneous Frequency) til Profile Advantage. I motsetning til konvensjonelle detektorer som kun registrerer og lagrer det aktive produktsignalet, modifiserer Profile Advantage signalet under oppsett slik at næringsmiddelet fremstår som et tørt produkt uten produkteffekt. Detektoren er derfor et ekstremt nyttig verktøy til kontroll av kjøtt, meieriprodukter og bakervarer som inneholder store mengder fuktighet – en faktor som ofte gir falsk alarm i

konvensjonelle metalledetektorer. Tradisjonelt har løsningen på problemet vært å stille sensitiviteten til metalledektoren lavere for å unngå feilregistreringer, men da reduserer man samtidig evnen til å registrere all kontaminering. Ved å undertrykke falske signaler kan Profile Advantage inspisere produktene med full sensitivitet og dermed foreta en grundigere inspeksjon og oppnå maksimal produktsikkerhet. Produsenter av kjøtt og fjærkre oppnår for eksempel en reduksjon i feilregistreringer knyttet til produkteffekt på opptil 95 % ved registrering av de minste metallpartiklene.

Nye endringer i retningslinjene for forhandlere og innføring av strengere standarder for næringsmiddelindustrien fra GFSI (Global Food Safety Initiative) har ført til at produsenter nå prøver å finne måter å fjerne metallpartikler så effektivt og kostnadseffektivt som mulig. Profile Advantage gir færre feilregistreringer og redusert nedetid i forbindelse med undersøkelser, og dermed betydelige kostnadsbesparelser. For næringsmiddelprodusenter som ønsker å overvåke utstyrets generelle effektivitet (OEE) er utstyrets totale eierskapskostnader konkurransedyktige sammenlignet med andre teknologiske produkter.

«I vår bransje har det i lang tid vært et mål å overvinne produkteffekt-fenomenet», sier Mike Bradley, salgssjef ved Mettler-Toledo Safeline-metalledeksjon. «Profile Advantage-systemet vårt er et betydelig teknisk gjennombrudd innen metalledeksjon. For produsentene betyr det økt merkevarebeskyttelse, reduserte kostnader og økt produktivitet. Systemet bidrar til at næringsmiddelprodusentene, ved sine produksjonsanlegg, kun produserer produkter som ikke inneholder forurensninger. Den stabile ytelsen kombinert med lave totale eierskapskostnader gjør at metalledeksjon vil bli et foretrukket teknologivalg.»

«3S»-algoritmen står sentralt i MSF-teknologien til Profile Advantage og funksjonen for undertrykking av produktsignalet (Product Signal Suppression feature). I motsetning til konvensjonelle detektorer som kun registrerer og lagrer det aktive produktsignalet, modifiserer Profile Advantage signalet under oppsett slik at næringsmiddelet fremstår som et tørt produkt uten produkteffekt. Deteksjonsalgoritmen brukes på alle produkter som passerer gjennom detektoren etter produksjonsstart. Dette gir mye høyere deteksjonssensitivitet ettersom det aktive produktsignalet anses for å være ubetydelig og bæresignalet for detektering av kontaminerende stoffer optimaliseres.

Funksjonen for undertrykking av produktsignalet (Product Signal Suppression feature) er ikke bare i stand til å håndtere utfordringer som våte produkter og produkter med høyt fuktighets- og saltinnhold, eller produkter som gjennomgår endringer som nedkjøling, tining eller er pakket i metallbelagt film. Denne pakningstypen har tradisjonelt sett gjort det vanskeligere for detektorene å konkurrere med andre typer teknologi når det gjelder ytelse. Ved hjelp av MSF-teknologien kan imidlertid Profile Advantage innfri eller overgå fabrikkinspeksjonsstandardene for alle typer metaller og gi betydelig bedre resultater for registrering av aluminiums partikler.

Metalldetektoren kombinerer en høysensitiv detektor med innebygd tilstandsovervåking. Gjennom kontinuerlig analyse av detektorens ytelse gir tilstandsovervåkingen forhåndsvarsel om potensielle problemer slik at antallet daglige ytelsestester kan reduseres og produktivitet og oppetid maksimeres. I tillegg har detektoren integrert OEE-rapportering.

Profile Advantage har en robust, hygienisk utforming som overholder kravene i EHEDG-standardene (European Hygienic Engineering and Design Group) og egner seg derfor godt for produsenter med strenge krav til hygiene. Kabinettet i rustfritt stål og flere tetthetsgrader (IP65/IP69K) sørger for at systemet tåler selv de strengeste rutiner for nedvasking. Samtidig sørger avrundede kanter og hjørner for at smuss ikke blir liggende og faren for biologisk kontaminering av næringsmidlene minimeres. Metalldetektoren kan også fås med kundetilpasset transportbånd slik at produsentene kan tilpasse systemet til deres egne produksjons behov.

For spørsmål , vennligst ta kontakt:

Peter Widgren

+47 930 102 04

peter.widgren@mt.com

METTLER TOLEDO selger vekter og veiesystemer samt analyse- og prosessinstrumenter for produksjonsindustri og laboratorier. Selskapet er representert i ca 100 land og har produksjon på 15 steder rundt om i verden, bl a i Sveits, Tyskland, England, USA, Kina og Norge. Konsernet, med hovedkontor i Sveits, er notert på New York Stock Exchange. Totalt har konsernet ca 13.100 ansatte og omsatte i 2014 for 2.486 milliarder USD. METTLER TOLEDO Nordic er en markeds, salg og service organisasjon med hovedkontor i Stockholm, men har også kontorer i Oslo og København. I Finland og Baltikum, så er METTLER TOLEDO representert av forhandlere. I Skandinavia har vi ca. 165 ansatte med en årlig omsetning på ca. 400 millioner kroner. www.mt.com.