

PRESSEMEDLING

December 2017

NYHET FOR NÆRINGSMIDDELINDUSTRIEN 10 INTEGRERTE KONTROLLER I 1 RØNTGENSYSTEM

METTLER TOLEDO er først ute på markedet med et spesialisert røntgensystem som registrerer fremmedlegemer i frossen mat, med ni integritetssjekker på tvers av flere høyhastighetsbaner. X39-røntgensystemet gjør det lettere å gjenvinne utsorterte produkter, noe som gir økte besparelser

Nå kan produsenter av frosne karbonader (av storfe, svin, kylling, fisk og vegetarisk) detektere og sortere ut produkter som ikke oppfyller kravene fordi de inneholder forurensninger og produktdefekter. Dette blir mulig med det nye X39-røntgensystemet som er designet av Mettler-Toledo Safeline X-ray.

X39-røntgensystemet har en totrinns inspeksjonsprosess. Det første trinnet omfatter integrert laserteknologi som gjør innledende varemerkerelaterte integritetssjekker for å finne "flakes"¹ og uregelmessigheter i lengde, bredde og høyde, uavhengig av produktposisjonen. En intelligent enkeltenhet med luftdyser og utsorteringsklaff sørger for nøyaktig fjerning av defekte produkter fra samlebåndet i sanntid. Det andre trinnet i

inspeksjonsprosessen er når røntgendektoren X39 foretar løpende kontroller av gjenværende godkjent produkt for å finne eventuelle fremmedlegemer og andre produktdefekter som hull, bulker, deformerte kanter, samt feil i masse og form. Dette todelte inspeksjonssystemet, som foretar utsortering med høy presisjon på flere baner, gjør det mulig for produsentene å gjenvinne produkter på hvert av



¹ "Flakes" er små biter rått kjøtt som kan havne på karbonader under formingsprosessen, før hele produktet er fryst. Siden de kommer som tillegg på det opprinnelige, formede produktet er det risiko for at flake-undersiden ikke blir 100 % stekt.

inspeksjonstrinnene, med henholdsvis laser og røntgen, noe som gir redusert avfallsmengde og økte besparelser.

METTLER TOLEDO har utviklet en varemerkerelatert inspeksjonsprosess og teknologi som svar på de stadig fornyede kravene innen foredling og produksjon av frosne mat. Den intelligente konfigurasjonsprogramvaren i laserteknologien, røntgen- og utsorteringsanordningene reduserer den tiden som går med til manuell installasjon, og gir færre produktidentifiseringsfeil. Laseren i X39 forhåndsprogrammeres i henhold til produkttegenskapene for å bestemme riktig høyde, bredde og lengde på den frosne maten. Laseren har visualiseringsfunksjoner med høy oppløsning for 4, 6 eller opp til 7 produksjonsbaner, slik at den med høypresisjon kan registrere bestemte defekter, for eksempel flakes, på tilfeldig plasserte produkter.

Utsorteringsdyser med luftstråler skyver defekte produkter ned i et mellomrom mellom samlebandene, og havner i første gjenvinningsbeholder, slik at de kan sorteres med stor nøyaktighet. Den intuitive konfigureringen av bredden på mellomrommet spores av lineær teknologi, og hvis mellomrommet må endres, vil operatøren bli varslet. Hvis produktet er for stort til å passe inn i det forhåndsprogrammerte mellomrommet, for eksempel hvis to karbonader sitter sammen, vil en utsorteringsklaff fjerne produktet automatisk i trinn to.

Etter lasersjekkene vil røntgenteknologien i X39 se etter forurensninger, for eksempel forkalket bein, mineralstein, glass, metall og plast med høy tetthet, samtidig som den detekterer øvrige defekter som hull, bulker, kanter samt feil i masse og form. Ikke-godkjente produkter utsorteres av luftdyser med høy presisjon og havner i den andre gjenvinningsbeholderen, slik at avfallsmengden reduseres ytterligere. Varemerkets integritet ivaretas og kravene til matsikkerhet følges.

Den avanserte X39-programvaren er designet for å sikre at teknologien alltid er fullt ut optimalisert, slik at den fungerer på et høyt presisjonsnivå og at nedetid unngås hvis det trengs systemutskiftninger. Programvaren overvåker alle aspekter ved systemet og gir forvarsler etter hvor nøyaktige laserne, utsorteringsdysene og bekreftelsessensorene er. En rad av utsorteringssensorer kan enkelt fjernes fra systemet og rengjøres samlet, eller de enkelte sensorene kan skiftes ut uten at produksjonen stoppes. I tillegg samler og registrerer teknologien alle inspeksjonsresultater av hensyn til aktsomhetsplikten og kravene til matsikkerhet.

Mike Pipe, leder for Product Management hos Mettler-Toledo Safeline X-ray, forklarer: "Denne todelte inspeksjonsprosessen er den første i sitt slag med 10 integritetskontroller i ett røntgensystem og har blitt designet spesielt for å ivareta merkevaren og behovene til næringsmiddelprodusenter som produserer et stort volum av frosne produkter med lav gjennomstrømning. Røntgensystemet X39 har de ideelle forutsetningene for å revolusjonere hurtigmat-leverandørbransjen, for vi har som garanti at den utfører samtlige integritetskontroller av 1800* stykker i minuttet – ingen annen røntgenteknologi er i nærheten av dette."

Mike fortsetter: "Todelt inspeksjon dobler muligheten for produktgjenvinning, slik at produsentene kan spare kostnader ved at avfallsmengden reduseres betraktelig uten stans på linjen. Bedriftene kan oppnå ytterligere fordeler ved å kverne opp produkt som har blitt utsortert i X39-registreringsprosessen, og undersøke om det inneholder fremmedlegemer ved hjelp av et ekstra produktinspeksjonssystem i form av røntgenteknologi for bulkprodukter."

X39-designet er i samsvar med de anerkjente retningslinjene fra European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG) og National Sanitation Foundation (NSF), slik at det oppfyller de høyeste hygienestandarder som kreves av produsenter som bearbeider rå matprodukter. Korrosjonshemmende materialer, inklusive en ramme i rustfritt stål av typen 316, anvendes i viktige kontaktområder for produktet, for eksempel i utsorteringsklaffer og beholdere, fordi de er solide og kan steriliseres for bruk i produksjon av rå mat. Hele systemet er i beskyttelseskasse IP69, slik at det tåler de røffe rengjøringsprosedyrene som kreves for å forhindre bakteriekontaminering. Design med åpen ramme, vinklede flater, dreneringsåpninger i oppsamlingsbeholdere og mekanismer som er enkle å demontere, for eksempel belter og komponenter, gjør det enklere å foreta en grundig rengjøring. En integrert rengjøringsfunksjon gjør at dekslene i systemet kan åpnes slik at beltet kan rengjøres på stedet, ved lav produksjonshastighet, slik at nedetiden reduseres.

For mer informasjon om X39-røntgensystemet kan du klikke her: www.mt.com/xray-X39

Merknad til redaktører:

*X39 har en hastighet på 60 meter i minuttet. For eksempel: Den kan foreta 10 integritetskontroller av 300 stykker i minuttet per bane basert på 100 mm karbonader på 6 baner, med ca. 100 mm mellomrom mellom hvert produkt.

For spørsmål , vennligst ta kontakt:

Niels Olesen

+45 4 327 08 31

niels.olesen@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.