

L'esame radiologico bistadio ottimizza la produzione e aumenta la sicurezza del prodotto

Wolff, consociata del Gruppo tedesco Lambertz e produttore di pampepato di alta qualità, si è dotata di due unità di esame radiologico Ishida IX-GA-4075: uno per monitorare le materie prime di base e l'altro per l'esame del prodotto confezionato. L'operazione ha avuto come risultato l'ottimizzazione dell'efficienza produttiva e prodotti più sicuri.



Doppia sicurezza

Nel settore alimentare, le unità di esame radiologico sono di norma collocate a fondo linea al fine di individuare eventuali contaminanti introdotti durante la lavorazione e il confezionamento, nonché quelli apportati dalle materie prime. Il monitoraggio separato della materia prima e la rimozione dei contaminanti prima della lavorazione possono tuttavia aumentare la sicurezza del prodotto, anche perché è possibile orientare il collaudo finale del prodotto confezionato verso un numero minore di possibili inconvenienti. Ne beneficia pure la produzione, poiché si ha anche minore usura dei preziosi macchinari di lavorazione.

Achim Chast: si dichiara soddisfatto sia del miglioramento dei livelli di sicurezza, sia della riduzione dell'usura delle macchine.

Il frutto, e solo il frutto

Nello stabilimento Wolff di Norimberga, gli ingredienti di base tra cui nocciole, mandorle, anacardi, noci, ecc. sgusciati giungono da paesi lontani nei quali le condizioni di raccolta e sgusciatura del frutto sono caratterizzate da elevata variabilità. Di conseguenza varia anche l'entità dei contaminanti tra cui frammenti di guscio e di nocciolo. Prima dell'arrivo del sistema di esame radiologico Ishida nel 2008, veniva effettuato un controllo visivo di efficacia limitata.

Come afferma Achim Chast, Responsabile della qualità, "In Wolff, si parte dal frutto integro. Non si esegue alcun trattamento preliminare: la frantumazione avviene in fabbrica secondo le richieste specifiche del cliente in quanto a dimensione dei granuli. Prima, le frantumatrici subivano frequenti danneggiamenti ad opera dei noccioli." Ora si versa il contenuto delle casse, dei sacchi o altri contenitori di materia prima sul trasportatore che trasferisce il materiale direttamente al sistema di esame radiologico Ishida. "La macchina identifica ed elimina automaticamente i contaminanti", afferma Achim Chast. L'avanzamento di 30 metri al minuto consente al trasportatore di movimentare circa due tonnellate di materiale all'ora, effettuandone il monitoraggio e la decontaminazione.

La fine dei contaminanti?

L'ispezione del prodotto confezionato non è esente da problemi. Gli ingredienti del classico pampato Oblaten sono costituiti da semi oleosi, buccia d'arancia essiccata e spezie, nonché zucchero, farina, sciroppo e uova intere in polvere. La densità varia anche di molto all'interno dei singoli pezzi. La confezione tipica da 200 g contiene sette segmenti accostati verticalmente in vassoio con copertura in plastica trasparente, facilmente accessibili al fascio di raggi X sull'intera larghezza. "All'inizio non eravamo sicuri che la cosa funzionasse" ribadisce Achim Chast "ma abbiamo calibrato la macchina Ishida per ottenere un controllo perfetto di un prodotto come questo che è relativamente complesso".

Provare per credere

In Wolff siamo soddisfatti della sicurezza aggiuntiva di questo sistema che è in grado di rilevare la presenza di noccioli, vetro, metallo, plastica e gomma con alta affidabilità, a tutto vantaggio dei rivenditori e degli utenti finali. Le macchine Ishida rilevano la presenza di frammenti metallici di anche 0,5 mm di diametro (quasi invisibili all'occhio umano), come dimostrato da Wolff con grande soddisfazione in fase di valutazione e confronto tra varie macchine concorrenti prima di decidere l'acquisto. Con il rilevatore usato in precedenza potevano sfuggire frammenti metallici di anche tre volte questa dimensione; i contaminanti non

metallici non venivano segnalati del tutto dalla macchina, indipendentemente dalla dimensione. "Il grado di perfezione raggiunto con l'esame radiologico supera i requisiti correnti," continua Achim Chast, "e rispecchia il senso di responsabilità dell'azienda". Prima della messa in opera della nuova macchina, le lamentele dei consumatori (dovute prevalentemente a frammenti di guscio) erano già minime. Ora sono state ridotte in misura dell'80%. Si ha inoltre la tracciabilità delle confezioni alle radiografie individuali, per cui l'azienda è protetta contro eventuali rivendicazioni ingiustificate.

L'interfaccia Ishida IX-GA-4075 è facile da usare, quindi è sufficiente un addestramento minimo. La variazione delle impostazioni chiave è effettuata esclusivamente dal personale autorizzato in possesso di debita password.



Ishida Europe Limited

11 Kettles Wood Drive
Woodgate Business Park
Birmingham B32 3DB
Regno Unito
Tel: +44 (0)121 607 7700
Fax: +44 (0)121 607 7666
info@ishidaeuropa.com

Ishida Repubblica Ceca

Tel: +420 317 844 059
Fax: +420 317 844 052
info@ishidaeuropa.cz

Ishida Olanda

Tel: +31 (0)499 39 3675
Fax: +31 (0)499 39 1887
info@ishida.nl

Ishida Francia

Tel: +33 (0)1 48 63 83 83
Fax: +33 (0)1 48 63 24 29
info@ishidaeuropa.fr

Ishida Romania

Tel: +40 (0)21 589 73 52
Fax: +40 (0)21 310 34 22
info@ishidaeuropa.ro

Ishida Germania

Tel: +49 (0)791 945 160
Fax: +49 (0)791 945 1699
info@ishida.de

Ishida Sud Africa

Tel: +27 (0)11 976 2010
Fax: +27 (0)11 976 2012
ishidasales@ishida.co.za

Ishida Medio Oriente

Tel: +971 (0)4 299 1933
Fax: +971 (0)4 299 1955
ishida@ishida.ae

Ishida Svizzera

Tel: +41 (0)41 799 7999
Fax: +41 (0)41 790 3927
info@ishida.ch