

# Carne in gelatina: i raggi X mirano a un futuro senza ossi

**Un'importante azienda di confezionamento europea di prodotti di carne in gelatina ha adottato la tecnologia IX-GA di Ishida per escludere dalle proprie confezioni la presenza di residui di ossi o di altri corpi estranei.**

Gold Meat è la più importante azienda di confezionamento del Benelux di prodotti di carne mista in gelatina (nota in Italia con il nome di "Testa in cassetta"). È anche il più importante fornitore del Benelux di questi prodotti destinati alla Germania e alla Francia.

## **La presenza di Gold Meat nei difficili mercati dell'esportazione**

Mentre in altri settori un'azienda può fare ricorso a manodopera a basso costo per competere sui mercati di esportazione, questo non è sempre vero per un settore di produzione nel quale le abilità artigianali, il sapore e l'aspetto dei prodotti sono elementi di primaria importanza. L'alternativa è, quando possibile, riuscire a ottenere un vantaggio competitivo investendo sull'innovazione e sulla modernizzazione.

Ed è proprio questo che ha fatto Gold Meat, un'azienda di proprietà, e gestita direttamente, da Francis Titeca. Per esempio, i processi di marinatura che richiedevano 200.000 litri di salamoia al giorno sono stati sostituiti da un processo di salamoia ad alta pressione che genera prodotti qualitativamente superiori, meno salati e, soprattutto, più ecologici. Inoltre, l'azienda, a differenza di quanto accade in aziende simili, ha la particolarità di eseguire questo processo in condizioni di "camera controllata".

*Gold Meat gestisce da 15 a 20 prodotti diversi in ogni turno di 8 ore. I prodotti possono essere a fette (come appare qui), oppure sotto forma di pezzi di carne, o di contenitori di plastica. L'ampia camera di ispezione e la possibilità di spostare uno dei sistemi Ishida a un'altra linea consente a Gold Meat di poter applicare le rigorose ispezioni a raggi X con un alto livello di flessibilità.*

"I nostri clienti di distribuzione al dettaglio stanno richiedendo standard qualitativi sempre più stringenti", spiega Francis Titeca.

E, sotto questo aspetto, non deve sorprendere il fatto che Gold Meat sia stata una delle prime aziende ad adottare le moderne tecnologie di ispezione, nelle quali ricercava tecniche che non fossero distruttive, che non prevedessero interruzioni del ciclo di produzione e che fossero riconosciute come efficaci sia dai clienti di lunga data, sia da quelli dei mercati in rapido sviluppo, come la Cina.

## **Sistemi di ispezione a raggi X in grado di apprendere**

I due sistemi di ispezione a raggi X Ishida IX-GA recentemente installati a Gold Meat soddisfano indubbiamente questi criteri.

Sono particolarmente sensibili alla presenza di contaminanti come gli ossi, il metallo e la sabbia. Inoltre, sono anche dotati del software Ishida "Genetic Algorithm" di tipo avanzato che, a ogni scansione, interviene per modificare ripetutamente il programma di gestione. Le modifiche che



migliorano l'immagine vengono mantenute, mentre le altre vengono scartate; in questo modo, il risultato della scansione che sarà visualizzata all'operatore diventerà sempre più chiaro. Grazie all'inserimento di un particolare contaminante di prova, il sistema potrà essere impostato a un livello di sensibilità specifico per tale contaminante.

Questa possibilità rende l'operazione di rilevamento particolarmente efficace, per esempio, in presenza di piccole particelle residue di ossi provenienti dai processi di macellazione e di taglio.

Come afferma il responsabile di prodotto di Gold Meat, Dominic Bousard, "Prima dei sistemi Ishida, per la rilevazione e la rimozione di queste piccole particelle, dovevamo fare affidamento solo sull'ispezione visiva che, tuttavia, non poteva garantire lo stesso livello di precisione".

Prima di decidere l'acquisto del sistema Ishida, Gold Meat ha provato apparecchiature di alcune altre aziende concorrenti e, come commenta Francis Titeca, "Il sistema Ishida ha chiaramente dimostrato di essere il migliore".

### Collaborazione fra innovatori

Per assicurare che ogni sistema si integrasse completamente nello stabilimento di Gold Meat, l'azienda ha operato in stretta collaborazione con il distributore belga di Ishida, BRN Packaging Engineering, di Aalst. Le modifiche apportate alle soluzioni installate più di recente hanno previsto l'adozione di un sistema speciale di espulsione che arresta la linea quando i sensori interni ai contenitori di scarto non sono in grado di confermare che ogni confezione espulsa sia stata effettivamente inserita

nel contenitore, e di un'incastellatura mobile che consente di spostare il contenitore da una linea di confezionamento all'altra.

Francis Titeca spiega: "Abbiamo degli ottimi rapporti con BRN; è un fornitore che è sulla nostra stessa lunghezza d'onda ed è un partner affidabile e disponibile..."

"È questa la ragione per la quale abbiamo scelto di adottare il macchinario Ishida con un più alto livello di qualità rispetto a quelli concorrenti. Abbiamo bisogno di questa affidabilità operativa perché non ci possiamo permettere fermi macchina e non abbiamo personale in grado di risolvere i problemi di manutenzione."



#### ISHIDA EUROPE LIMITED

Kettles Wood Drive  
Woodgate Business Park  
Birmingham  
B32 3DB  
Regno Unito  
Tel: +44 (0)121 607 7700  
Fax: +44 (0)121 607 7888  
info@ishidaeurope.com

#### ISHIDA REPUBBLICA CECA

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

#### ISHIDA ROMANIA

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

#### ISHIDA FRANCIA

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

#### ISHIDA RUSSIA AND CIS

Tel: +7 499 272 05 36  
Fax: +7 499 272 05 37  
info@ishidaeurope.ru

#### 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  
info@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

#### ISHIDA OLANDA

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