

## СИСТЕМА РЕНТГЕНОВСКОГО КОНТРОЛЯ ISHIDA УСПЕШНО ОПРЕДЕЛЯЕТ НАЛИЧИЕ КОСТНОГО ОСТАТКА В КУРИНОМ ФИЛЕ

Примеры из жизни  
**Nortura**

### Цифры и факты

- » На фабрике в Херланд (Haerland) партия мяса птицы перерабатывается и упаковывается всего за 20 минут.
- » Система рентгеновского контроля Ishida G2 успешно обнаруживает костный остаток в филе вплоть до 3-4 мм.
- » Предприятие значительно улучшило контроль качества продукции.

Три системы рентгеновского контроля Ishida обеспечивают контроль за качеством мяса птицы для компании Nortura, крупнейшего поставщика курятины в Норвегии. Хотя оборудование для обвалки мяса птицы на протяжении последних лет становится всё более и более совершенным, до сих пор существует проблема в наличии мелких частиц костей в курином филе.

### Задача

Как поясняет Нильс Олаф Викмарк (Nils Olaf Vikmark), инженер-технолог Nortura: «Если разделочное устройство вместе с мясом грудки задевает также и вилочковую кость, то её фрагменты необходимо обнаружить и удалить. Если этого не сделать, для потребителя возникает реальная опасность: часть вилочковой кости достаточно длинная и острая, что приводит к опасности при попытке её проглотить».

«Лишние» кости, в числе которых может быть вилочковая, лопаточная кость или даже частицы рёбер, так же представляют собой опасность для потребителя.

### Решение

Теперь на фабрике Nortura успешно обнаруживают и эти кости, вплоть до 3-4 мм (полностью отвердевших остатков).

Если обычная система рентгеновского контроля получает изображение постороннего включения с использованием лучей только от одного источника энергии, то модель от Ishida IX-G2 производит рентгеновские лучи от двух источников энергии.

Это позволяет получить два различных изображения, сравнить их при помощи программного обеспечения машины, и как следствие, увеличить эффективность определения посторонних частиц с низкой плотностью, таких, например, как костный остаток в мясной продукции.





Ранее до 50% производимого филе приходилось отбраковывать. Сейчас лишь считанное количество единиц филе имеет костный остаток. Поэтому использование надежных систем рентгеновского контроля качества имеет первостепенное значение.



Части филе Nortura выходят из цеха обвалки в инспекционную камеру будучи отделены друг от друга, но при необходимости модель G2 способна обнаруживать мельчайшие костные фрагменты даже в упаковках, где продукт уложен внахлест.

Волокна филе куриной грудки расположены в одном направлении и имеют однородную плотность, что не представляет особой трудности для систем рентгеновского контроля в обнаружении костного остатка. В отличие, например, от бескостной мякоти бёдрышек – в этом продукте мышечная ткань и жир могут значительно совпадать в плотности. Однако одной системы IX-G2 достаточно для отслеживания всей продукции из куриных бёдрышек, гарантируя полное соответствие продукта установленным стандартам.

По словам Нильса Олафа Викмарка, чем крупнее заказчик, тем выше вероятность того, что у него есть собственные специфические ограничения по размеру и плотности костных остатков.

«Например, мы работаем с крупнейшей международной компанией по производству фаст-фуда, у которой существуют свои критерии к характеристикам систем рентгеновского контроля. Раньше подобные критерии предъявлялись только к металлодетекторам. Установив у себя на производстве модель G2, мы можем значительно лучше соответствовать требуемым стандартам».

На фабрике в Херланд (Haerland) целая партия мяса птицы перерабатывается и упаковывается всего за 20 минут. Это соответствует скорости движения конвейера 25 метров в минуту на линиях по переработке филе, что с легкостью укладывается в производственные мощности системы рентгеновского контроля G2. Кроме того, представители Nortura считают, что системы очень компактны, так как их ширина вместе с отбраковочным блоком составляет всего 800 мм.



Наши операторы довольны системой G2, так как удается добиться хороших результатов, не тратя чрезмерного времени на настройку машины.



«Раньше одному сотруднику приходилось разделять филе ножом и вручную проверять его соответствие нормам качества, в то время как второй сотрудник укладывал продукт в лоток. Сейчас мы используем высокоскоростную автоматизированную обвалку, а непосредственной упаковкой кусков в лотки занимаются роботы. Поэтому использование быстрых и надежных систем рентгеновского контроля качества имеет первостепенное значение».

## Контакты

ООО «Ишида Юроп»

Тел: +7 499 272 05 36  
Факс: +7 499 272 05 37  
info@ishidaeurope.ru

3-я Рыбинская, 17  
Россия, Москва  
107113



www.ishidaeurope.ru