

КОСТИ В КУРИНОМ ФИЛЕ - СИСТЕМА РЕНТГЕНОВСКОГО КОНТРОЛЯ ISHIDA СПОСОБНА ОПРЕДЕЛЯТЬ НАЛИЧИЕ КОСТНОГО ОСТАТКА В ФИЛЕ

Примеры из жизни
Nortura

Цифры и факты

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

Три системы рентгеновского контроля Ishida обеспечивают контроль за качеством филе из куриной грудки и бёдер для компании Nortura, крупнейшего поставщика мяса и яиц в Норвегии.

“Если разделочное устройство вместе с самой грудкой задевает также и часть вилочковой кости, нужно быть начеку, обязательно её обнаружить и удалить. Если этого не сделать, для потребителя возникает реальная опасность: часть вилочковой кости достаточно длинная и твердая и это может вызвать неприятности при попытке её проглотить.” Как поясняет Нильс Олаф Викмарк (Nils Olaf Vikmark), инженер-технолог Nortura.

Задача

Другие «лишние» кости, в числе которых может быть лопаточная кость или даже частицы рёбер, представляют собой меньшую опасность, однако, существенно снижают качество продукта в глазах потребителей. Хотя оборудование для обвалки мяса птицы на протяжении последних лет становится всё более и более совершенным, до сих пор существует потребность в контроле качества продукции.

Решение

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.





Сейчас мы используем высокоскоростную автоматизированную обвалку, а непосредственной упаковкой кусков в лотки занимаются роботы. Таким образом, ручной труд и контакт человека с продуктом сведен к минимуму. Поэтому использование быстрых и 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. Одной системы IX-G2 достаточно для отслеживания общего выхода всей мякоти бёдрышек на фабрике в Херланд, 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".

На фабрике в Херланд (Haegland) 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. Использование рентгеновских лучей – излюбленная методика определения самого широкого спектра посторонних твердых частиц различного происхождения. На сегодняшний день Ishida является главным поставщиком систем контроля пищевых продуктов по всему миру.



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



Nils вспоминает времена, когда до 50% производимого филе приходилось отбраковывать, чтобы добиться приемлемого качества бескостного продукта. Сейчас лишь считанное количество единиц филе имеет костный остаток. Тем важнее последовательно удалять такие продукты из общего потока.

Контакты

Ishida Europe, Россия и СНГ ООО «Ишида Юроп»

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

Ракетный бульвар, д. 16
Москва, Россия,
129164



www.ishidaeuropa.ru