

ISHIDA AMELIORE ENCORE LA DETECTION DES FRAGMENTS D'OS DANS LES DECOUPES DE VOLAILLE

Étude de cas
Nortura

En quelques chiffres

- » Nortura est désormais capable de détecter des fragments d'os allant jusqu'à 3 mm.
- » Un camion complet de volailles est traité et emballé en tout juste 20 minutes.
- » Une telle productivité est obtenue grâce à la cadence de 25m à la minute délivrée par le modèle Ishida IX-G2.

Trois systèmes d'inspection par rayons X Ishida IX-G2 Dual Energy assurent le contrôle qualité des blancs et cuisses de poulets désossés de l'usine de la coopérative agricole Haerland de Nortura, en Norvège, premier fournisseur de viande et d'œufs du pays.

"Si le découpeur enlève un morceau du bréchet en levant le filet, il faut que nous le sachions, afin de pouvoir le détecter et l'éliminer, et éviter que le consommateur se blesse en l'avalant." déclare Nils Olaf Vikmark, ingénieur procédé chez Nortura

Challenge

D'autres os flottants, comme l'omoplate ou même certains éléments de la carcasse, même s'ils sont moins dangereux, nuiraient néanmoins à la qualité du produit dans l'esprit du consommateur s'ils étaient retrouvés dans le produit.

Même si le matériel de découpe de la volaille est devenu de plus en plus précis au fil du temps, nous devons toujours vérifier que la qualité et la sécurité sont optimales.

Solution

Là où les équipements classiques obtiennent une image en utilisant les rayons X d'une seule source d'énergie, l'IX-G2 utilise deux sources d'énergie pour produire deux images. Les images sont comparées, ce qui permet de supprimer l'effet d'arrière-plan causée par le produit lui-même et améliore la détection des contaminants de faible densité comme les fragments d'os.





“ Nous travaillons avec un grand nom international de la restauration rapide qui a ses propres critères de détection par rayons X, tout comme il en avait avant pour la détection de métaux. Avec le G2, nous pouvons faire nettement mieux que ces standards. ”

Chez Nortura, les filets passent un par un de la découpe au contrôle, mais le G2 a montré qu'il pouvait détecter des esquilles même dans des paquets de blancs empilés.

Les filets avec leur fibres de densité constante toutes orientées dans le même sens, ne posent pas autant de problèmes pour l'inspection par rayons X que les cuisses désossées, dont la densité du muscle et de la graisse peut varier considérablement. Chez Haerland, un seul IX-G2 suffit à surveiller la production combinée de cuisses désossées pour s'assurer qu'elle est parfaitement aux normes.

Plus le client est important, plus il est probable qu'il impose ses propres seuils de tolérances pour la dimension et la densité des fragments d'os, nous dit Nils Olaf Vikmark. "Ainsi, nous travaillons avec un grand nom international de la restauration rapide qui a ses propres critères de détection par rayons X, tout comme il en avait avant pour la détection de métaux. Avec le G2, nous pouvons faire nettement mieux que ces standards."

Chez Haerland, un camion complet de volailles est traité et emballé en tout juste 20 minutes. Cela se traduit par une cadence du convoyeur de 25m à la minute pour les filets, ce qui est bien en deçà de la capacité

maximal du système d'inspection par rayons X ishida IX-G2. Pour Nortura, le système Ishida, dont la largeur ne dépasse pas 800 mm hors dispositifs de rejet, est raisonnablement compact. Les rayons X sont la technique privilégiée pour la détection de toute une série de contaminants solides, et Ishida est aujourd'hui le principal fournisseur de systèmes de contrôle pour l'agroalimentaire dans le monde.

“ Les opérateurs sont très contents du G2, parce qu'ils ont de bons résultats sans trop de préparation ”

Nils rappelle le temps où, pour valider un produit comme conforme, il fallait rejeter pas moins de 50% des filets. Aujourd'hui, la proportion des produits où il reste des esquilles est infime, et il est d'autant plus important de pouvoir les écarter de la chaîne de production.

Selon Nils, les progrès de l'inspection par rayons X dans le domaine de la volaille ne sont pas dus uniquement à l'intervention des détaillants et des consommateurs, mais aussi à l'automatisation elle-même. "L'inspection par rayons X à des cadences rapides est donc devenue indispensable."

Contactez-nous

Ishida Europe France

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

50 rue des Chardonnerets
BP 67108
95 975 Roissy Charles de
Gaulle Cedex



www.ishidaeurope.fr