

LOS RAYOS X DE ISHIDA GARANTIZAN UNA ALTA CALIDAD PARA LAS EXPORTACIONES DE SALCHICHAS

Caso Practico
**Goldschmaus
Natur**

Información y Cifras

- » Una vez cortadas del cordel, las salchichas pasan una a una por el sistema de rayos X a alta velocidad, separadas por unos pocos centímetros.
- » Puesto que en las salchichas se suelen encontrar los mismos contaminantes una y otra vez, el sistema se puede optimizar para buscar estos objetos.
- » El IX-GA 2475 de Ishida opera a una velocidad de cinta de 60 metros por minuto e inspecciona hasta 200 salchichas por minuto.
- » A pesar de su elevada velocidad, el sistema detecta con fiabilidad cuerpos extraños de metal, vidrio y plástico, además de cartílagos y huesos.

Gracias a un sistema de inspección de rayos X de Ishida, el fabricante líder alemán de carne y salchichas Goldschmaus Natur es capaz de alcanzar los máximos estándares de calidad requeridos para exportar sus salchichas de Fráncfort a Japón.



Desfío

El modelo IX-GA-2475 de Ishida, diseñado para inspeccionar pequeños productos a altas velocidades, se ha instalado en la fábrica de Goldschmaus Natur en Garrel (Münsterland) para detectar cuerpos extraños en las salchichas de Fráncfort sin envasar, producidas según una receta especial para la industria japonesa de catering y restauración.

Las salchichas, en ristas, se llevan a la línea de producción en carros de ahumado especiales y se introducen manualmente en la línea de procesamiento. Una vez cortadas del cordel, las salchichas pasan una a una por el sistema de rayos X a alta velocidad, separadas por unos pocos centímetros.

Solución

La tecnología patentada de los sistemas de inspección de rayos X de Ishida se basa en un software que incorpora un algoritmo genético inteligente. Mediante el análisis de los datos de imágenes durante generaciones, la máquina logra un nivel extremadamente elevado de precisión durante la inspección. Puesto que en las salchichas se suelen encontrar los mismos contaminantes una y otra vez, el sistema se puede optimizar para buscar estos objetos.



“

Puede localizar todo tipo de cuerpos extraños, no solo metal. Además, ningún otro sistema en el mercado puede detectar cuerpos extraños a velocidades tan altas.

”

Así se recoge valiosa información visual y numérica que ayuda a eliminar causas recurrentes de contaminación. De este modo, Goldschmaus Natur puede demostrar que sus procesos de producción y envasado se llevan a cabo de forma adecuada y correcta.

El IX-GA 2475 de Ishida opera a una velocidad de cinta de 60 metros por minuto e inspecciona hasta 200 salchichas por minuto. Aunque el sistema de inspección de rayos X podría ofrecer un rendimiento aún mejor, está limitado por la cuchilla precedente.

A pesar de su elevada velocidad, el sistema detecta con fiabilidad cuerpos extraños de metal, vidrio y plástico, además de cartilagos y huesos. Se ha cumplido el requisito para detectar de manera fiable trozos de metal de un diámetro de 0,6 mm, cristales de un diámetro de 2 mm y plástico de un diámetro de 5 mm, tal y como demuestran los controles funcionales regulares con productos especialmente preparados.

Además, el sistema también puede rechazar salchichas que presenten otros defectos como grumos de hierbas u objetos dañados. Un brazo de rechazo especial de alta velocidad dirige las salchichas rechazadas a un contenedor de descarte. El registro de datos recopila toda la información y ayuda a eliminar las fuentes de contaminación recurrentes, a la vez que confirma que los procesos de producción se han establecido correcta y adecuadamente.

Goldschmaus Natur utiliza el nuevo sistema de inspección de rayos X principalmente en una operación de doble turno y, gracias a su índice de protección IP 65, puede resistir fácilmente entornos de producción húmedos. Los operarios no tardaron mucho tiempo en familiarizarse con este sistema que apenas requiere mantenimiento. El sistema de rayos X es fácil de usar, cuenta con una función de configuración automática y está listo para funcionar en 90 segundos.

Es posible realizar ajustes muy precisos sin interrumpir la producción. Hasta 100 preconfiguraciones programables permiten un cambio rápido del producto.

El gerente de operaciones Michael Schmolke tiene claras las ventajas de este sistema de inspección de rayos X: «Puede localizar todo tipo de cuerpos extraños, no solo metal. Además, ningún otro sistema en el mercado puede detectar cuerpos extraños a velocidades tan altas».

También se ha informado a los clientes de Goldschmaus sobre el nuevo sistema de inspección de rayos X, que envía el claro mensaje de que Goldschmaus Natur se compromete a mantener los elevados estándares de control de calidad.

Contact

Ishida Europe Limited

Tel: +44 121 607 7700
info@ishidaeurope.com

Kettles Wood Drive
Woodgate Business Park
Birmingham B32 3D
United Kingdom



www.ishidaeurope.com