

X-ray machines garanderen kwaliteit van kipfilets

De installatie van twee Ishida X-ray inspectiesystemen in de fabriek van Rose Poultry in Skovsgaard, Denemarken, heeft het voorheen handmatige systeem voor het controleren van kipfilets op botjes volledig geautomatiseerd en maakt het mogelijk om tot twintig operators voor andere werkzaamheden in de fabriek in te zetten.

Rose Poultry is de grootste fabrikant van kipproducten in Denemarken met afzetmarkten in eigen land en in het buitenland. Het bedrijf beschikt over een van 's werelds meest geavanceerde verwerkingsfabrieken voor gevogelte. Omdat de reputatie van het bedrijf is gevestigd op het leveren van kwaliteit, was het een logische stap om het inspectieproces voor de lijnen met bevroren kipfilets verder te verbeteren.

Veiligheidsvoordelen in de levensmiddelenindustrie

De controle op kleine stukjes bot is een inspannende handmatige taak die gevolgen voor de gezondheid en de veiligheid van medewerkers kan hebben vanwege de monotone aard van het werk. De nieuwe IX-GA-2475 X-ray machines van Ishida kunnen deze activiteit nu automatisch uitvoeren, waarbij zelfs met de maximale snelheid van 160 filets per minuut het kleinste stukje bot wordt gedetecteerd. Het resultaat is dat er bij elk van de twee productielijnen ongeveer tien medewerkers minder nodig zijn.

Het IX-GA X-ray systeem maakt gebruik van een unieke zelflerende Genetic Algorithm (GA) technologie voor optimale detectiegevoeligheid en betrouwbaarheid. De machine is doorgaans in staat minieme onzuiverheden van slechts 0,3 mm te detecteren en kan ook ontbrekende items of beschadigde producten identificeren. Bovendien kan de machine de exacte locatie van de vervuilende stof nauwkeurig aanwijzen.

Voordelen voor de klant

De IX-GA machines kregen de voorkeur boven twee alternatieve machines voor "botcontrole", die volgens Alan Jensen, fabrieksmanager bij Rose Poultry, moeilijker te bedienen waren en steeds opnieuw door de fabrikant

gekalibreerd moesten worden.

"Het X-ray systeem van Ishida is veel eenvoudiger in gebruik en we kunnen het zelf instellen," legt hij uit. "Een ander voordeel van de machine is de compacte afmeting, waardoor deze eenvoudig in een lijn in een ander deel van de fabriek kan worden ingepast.



We waren ook heel tevreden met de uitstekende service van Ishida die we gedurende de installatieperiode van de apparatuur ontvingen, de Ishida technici hebben ons door de beginfase heen geholpen."

Nadat het Ishida-systeem het product heeft gecontroleerd, worden alle uitgeworpen filets voor inspectie naar een aparte transportband overgebracht om te worden herverpakt.

Dit betekent dat we nu nog maar 10% van onze productie handmatig hoeven te inspecteren in plaats van 100%," aldus de heer Jensen.

Hij voegt hieraan toe dat het bedrijf, dankzij de veelzijdigheid van het Ishida X-ray systeem, dat ook andere vervuulende stoffen zoals metaal, glas of plastic kan detecteren, overweegt om de machines voor andere controle- en inspectietaken elders in de fabriek in te zetten.

Succesvol partnerschap

De installatie van de X-ray systemen bouwt voort op een langdurige en succesvolle samenwerking tussen Ishida Europe en Rose Poultry. Het bedrijf was al de grootste gebruiker van Ishida's multiheadwegers in Denemarken en installeerde de eerste wegers ongeveer twaalf jaar geleden.

Omdat het bedrijf de efficiency in de gehele fabriek wil blijven verbeteren is Rose Poultry bezig de oorspronkelijke wegers door de nieuwste modellen van Ishida te vervangen. Het bedrijf heeft onlangs twee nieuwe Ishida multiheadwegers aangeschaft voor de verwerking van bevroren kippenpoten.

De installatie vond plaats in samenwerking met Ishida's Deense vertegenwoordiger, TH Consult. De wegers zijn aangepast om rekening te houden met het gebrek aan hoogte in de fabriek en ze beschikken over een speciaal ontworpen systeem voor rejects waarmee overgewicht opnieuw kan worden gecirculeerd om nog een keer gewogen te worden voordat het product

bij de bagmaker arriveert, zodat verspilling van verpakkingsmaterialen wordt voorkomen.

“Het grote gewicht per stuk van veel van onze producten houdt in dat er een zekere hoeveelheid moet worden herverpakt, maar dankzij onze nauwe samenwerking met leveranciers zoals Ishida en TH Consult boeken we goede vooruitgang om dit te beperken,” vertelt de heer Jensen. “De nieuwe wegers zijn onderdeel van dit doorlopende proces.”

In minder dan zestien uur en met minimale productieonderbrekingen werden de oude wegers van Ishida weggehaald en de nieuwe geïnstalleerd.



“Dit is kenmerkend voor de hoge kwaliteit service van Ishida en TH Consult,” zegt de heer Jensen. “Behalve de effectiviteit van de apparatuur profiteren we ook van hun uitstekende ondersteuning en er wordt altijd snel gereageerd. Dat is de reden waarom we voor onze multihead-vereisten altijd de expertise van Ishida inroepen.”

Ishida Europe Limited
11 Kettles Wood Drive
Woodgate Business Park
Birmingham
B32 3DB
United Kingdom
Tel: +44 (0)121 607 7700
Fax: +44 (0)121 607 7666
info@ishidaeurope.com

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

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

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

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

Ishida Germany
Tel: +49 (0)791 945 160
Fax: +49 (0)791 945 1699
info@ishida.de

Ishida South Africa
Tel: +27 (0)11 976 2010
Fax: +27 (0) 11 976 2012
ishidasales@ishida.co.za

Ishida Middle East
Tel: +971 90)4 299 193
Fax: +971 (0)4 299 1955
ishida@ishida.ae

Ishida Switzerland
Tel: +41 (0)41 799 7999
Fax: +41 (0)41 790 3927
Info@ishida.ch