



NHÀ SẢN XUẤT THỰC PHẨM ĐÔNG LẠNH TRUNG QUỐC THAY THẾ MÁY DÒ KIM LOẠI BẰNG HỆ THỐNG KIỂM TRA X-RAY.

Hệ thống Meki được thử nghiệm tại môi trường nhà máy rất khắc nghiệt được thiết kế riêng cho dòng thực phẩm đông lạnh để đảm bảo rằng nó có thể hoạt động trong nhiệt độ lạnh.

Thị trường thực phẩm đông lạnh toàn cầu có sự phân mảnh lớn, liên quan đến nhiều công ty cỡ vừa và nhỏ tại địa phương sẽ cạnh tranh với các công ty lớn trên toàn cầu, cũng như các nhãn hiệu riêng chiếm một phần khá lớn trong thị trường.

Để cạnh tranh trong thị trường này, lòng trung thành của khách hàng và hình ảnh thương hiệu là hai yếu tố quan trọng. Với nhiều cách thức chào hàng giữa các đối thủ cạnh tranh, sự thật là người tiêu dùng có sự phân biệt giữa thương hiệu và sản phẩm của bạn với các đối thủ cạnh tranh.

Kiểm soát chất lượng thực phẩm bằng tia X là một phần quan trọng trong việc bảo vệ thương hiệu của bạn, bằng cách bảo đảm rằng việc nhiễm

các tạp chất lạ không là nguyên nhân gây thu hồi sản phẩm, vì việc đó có thể gây tổn hại cho danh tiếng và tài chính của công ty.

Việc kiểm soát chất lượng sản phẩm khi rời khỏi cơ sở sản xuất là vô cùng quan trọng trong ngành công nghiệp thực phẩm đông lạnh, vì các thành phần được nhập từ các môi trường khác nhau nơi mà việc kiểm soát chất lượng rất khó khăn. Đá từ các quặng mỏ, thủy tinh trong kem hoặc mảnh, dây kim loại có trong hải sản, các tạp chất này có thể được loại bỏ với hệ thống kiểm tra thực phẩm bằng tia X.

Nhà sản xuất Kem tại Trung Quốc

Năm 2013, một trong các nhà sản xuất kem lớn nhất tại Trung Quốc bắt

đầu một dự án điếm với mục tiêu phát triển thương hiệu và nâng cao chất lượng sản phẩm của họ. Mục đích cuối cùng của họ là loại bỏ những bất thường như việc nhiễm các tạp chất lạ và các sản phẩm bị gãy, hư hỏng.

Năm 2013, một trong các nhà sản xuất kem lớn nhất tại Trung Quốc bắt đầu một dự án điếm với mục tiêu phát triển thương hiệu và nâng cao chất lượng sản phẩm của họ. Mục đích cuối cùng của họ là loại bỏ những bất thường như việc nhiễm các tạp chất lạ và các sản phẩm bị gãy, hư hỏng.

Tìm kiếm đối tác về X-ray thích hợp

Các nhà sản xuất đã thực hiện một thẩm định và xem xét về kinh nghiệm Khách hàng của Mekitec. Trong tháng 11 năm 2013, khách hàng đã liên hệ với đối tác của Mekitec tại Trung Quốc để thảo luận về các yêu cầu, ứng dụng và các mục tiêu. Bước tiếp theo là đưa sản phẩm mẫu đến Mekitec để thử nghiệm và phân tích ngay lập tức.

Áp dụng việc thử nghiệm vào sản xuất khẳng định rằng Meki có thể phát hiện được kim loại tròn với

kích thước 0.8mm, đá 1.5mm và thủy tinh có trong kem với độ chính xác là 100%. Ngoài ra, Meki còn có tính năng dò được các sản phẩm nứt, gãy và hư hỏng, các sản phẩm được phát hiện sẽ bị loại bỏ trong quá trình kiểm tra.

Bảo vệ trong mọi môi trường

Hệ thống Meki được thử nghiệm tại môi trường nhà máy rất khắc nghiệt được thiết kế riêng cho dòng thực phẩm đông lạnh để đảm bảo rằng nó có thể hoạt động trong nhiệt độ lạnh. Kể từ khi các sản phẩm khác nhau được sản xuất ra trên dây chuyền, sự chuyển đổi các sản phẩm được thực hiện dễ dàng và hiệu quả nhằm giảm thiểu sự chậm trễ.

Có những tiêu chuẩn chất lượng mới đòi hỏi từng sản phẩm một phải được kiểm tra, và do nhu cầu phát triển nên không thể có sự can thiệp hoặc chậm trễ nào-trong sản xuất. Những hệ thống kiểm tra thực phẩm bằng tia X

của Mekitec được thiết kế dành cho dây chuyền sản xuất với tốc



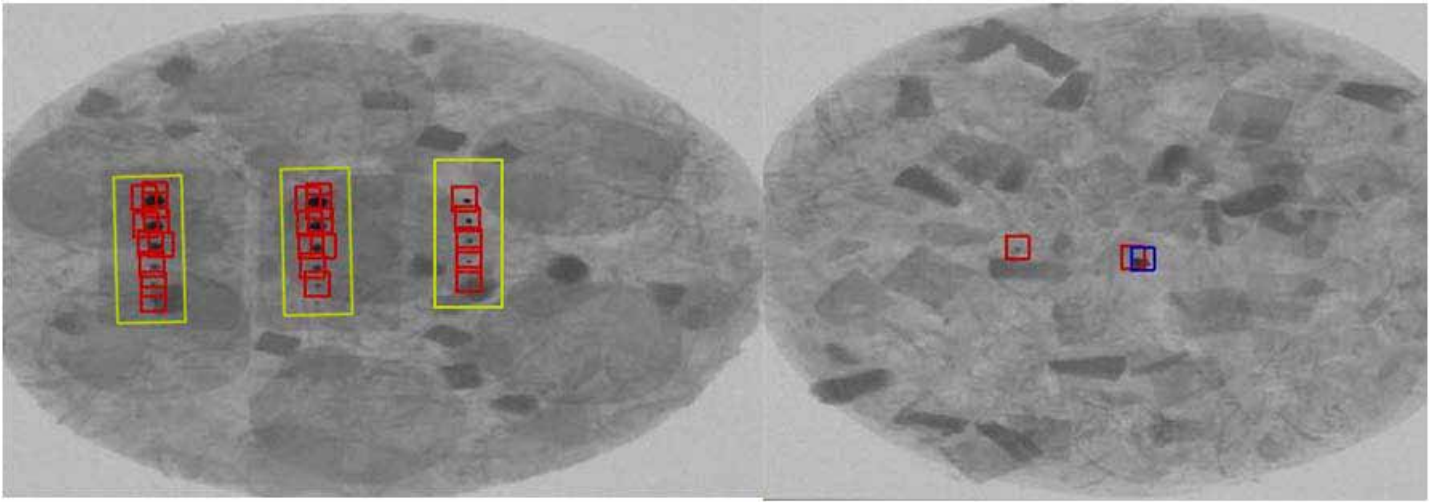
Hệ thống MIDMEKI tại nhà máy của khách hàng

độ cao giúp tăng hiệu quả. Một tính năng chuyên sản xuất kép được thiết kế đặc biệt dành cho các nhà sản xuất có thể để 2 sản phẩm kem được kiểm tra tại cùng một thời điểm giúp cho việc đảm bảo tốc độ sản xuất cao vẫn có thể đạt được mà không cần sự đầu tư thêm về tài chính.

Kết quả

Các nhà sản xuất hài lòng với giải pháp này. Một tháng sau những lần liên hệ đầu tiên, đã có một đơn hàng cho 2 máy Meki với dây chuyền sản xuất kép và 1 máy MidMeki để kiểm tra các sản phẩm lớn hơn đã được đặt hàng.

Ba tuần sau, hệ thống máy được chuyển đến để lắp đặt vào vị trí



Bánh pizza đông lạnh với kim loại, đá và mảnh vụn thủy tinh được phát hiện

xác định, tại cuối dây chuyền sản xuất sau khi sản phẩm đã được đóng gói và hàn miệng, để đảm bảo rằng không có một mối nguy nào về các tạp chất lạ có thể nhiễm vào. Toàn thể cán bộ công nhân viên cũng như những người vận hành máy trong công ty Mekitec đều được đào tạo để sử dụng máy một cách liên tục để đảm bảo được những lợi ích mà máy có thể đạt được

Thông tin về máy MIDMEKI:

Giới hạn phát hiện 6 thanh kem trong 1 gói : Thép không gỉ :0.8mm, thủy tinh và đá :4mm.

MidMeki kết hợp được lợi ích về giá của máy dò kim loại so với hiệu suất kiểm tra bằng tia X dành cho các sản phẩm có chiều rộng lên đến 400mm và chiều cao 200mm.

Các sản phẩm thích hợp bao gồm những túi nhôm, khay, thùng.

Ví dụ như trong ngành công nghiệp bánh mì, sữa, thịt và hải sản, snack, trái cây và rau quả, thực phẩm chế biến sẵn, thực phẩm đông lạnh, bánh kẹo và ngũ cốc.

Về Mekitec



Trong nhiều thập kỉ, Mekitec đã có kinh nghiệm trong việc phát triển, kết hợp công nghệ và sản xuất các hệ thống hình ảnh X-quang, áp dụng trong lĩnh vực y tế, an ninh. Sự kết hợp độc đáo về kiến thức chuyên sâu của các ngành công nghiệp khác nhau đã cho phép quản lý đầu tư nghiên cứu và phát triển lâu dài, đặc biệt là cho ngành công nghiệp thực phẩm. Kết quả của sự tập trung và cống hiến này là việc được nhà nước công nhận về các hệ thống an toàn thực phẩm X-quang mà Mekitec cung cấp cho khách hàng trên toàn cầu.

Phạm vi sản phẩm lớn, thân thiện và rất cạnh tranh về mặt giá cả, tiết kiệm không gian. Hệ thống x-quang này được gọi là Meki. Đó là một

cuộc cách mạng vì nó cung cấp 100% việc kiểm soát chất lượng thực phẩm với độ chính xác cao để thay thế một máy dò kim loại thông thường với một khoản chi phí tương tự. Hơn nữa, MEKI với kích thước nhỏ gọn, dễ dàng phù hợp trong mỗi dây chuyền sản xuất, do đó tiết kiệm được không gian trong các nhà máy.

Với phạm vi MEKI, các nhà sản xuất thực phẩm cuối cùng đã có sự lựa chọn: sự thích thú về một hệ thống x-quang hoàn toàn tự động, độ chính xác với mức chi phí hiệu quả cao. Các hệ thống MEKI đột phá mang đến việc kiểm soát chất lượng thực phẩm để không làm tổn hại danh tiếng của công ty.