



CÔNG NGHỆ X-QUANG THAY THẾ CHO MÁY DÒ KIM LOẠI - CHẤT LƯỢNG MÀ KHÔNG LÀM TỔN HẠI ĐẾN UY TÍN C A CÔNG TY.

Käserei Champignon và Valio là hai công ty tiên phong trong kiểm soát chất lượng về lâu dài và họ đã vượt quá tiêu chuẩn của chính họ bằng việc dùng hệ thống kiểm tra x-quang từ Mekitec.

Để đạt an toàn thực phẩm một cách tuyệt đối, các nhà sản xuất thực phẩm cần phải kiểm tra từng sản phẩm một. Việc kiểm tra tất cả các sản phẩm đến từ các dây chuyền sản xuất có thể được thực hiện bằng cách ứng dụng sự thay đổi từ trường của các máy dò kim loại, hoặc mật độ đối với máy dò X-quang. Một sự lựa chọn giữa hai công nghệ này và cho đến nay đã được một câu hỏi về chi phí và không gian sẵn có là máy dò tia X thường là khá lớn và đắt tiền. Có một khái niệm mới lúc bây giờ là một lời giới thiệu về việc kiểm soát chất lượng mà không làm tổn hại đến uy tín của công ty. Khái niệm này được gọi là MEKI bởi Mekitec.

MEKI hệ thống kiểm tra X-quang của Mekitec đã đánh dấu một bước thay

đổi trong công nghệ dò tìm X-quang vì nó tương đối nhỏ và ít tốn kém chi phí hơn khoảng năm mươi phần trăm so với các máy dò tia X thông thường được sử dụng trong các ngành công nghiệp thực phẩm. Độ nhạy và sự vận hành của nó là một trong những yếu tố hiệu quả trên thị trường. “Nhiệm vụ của chúng tôi là cung cấp cho các nhà sản xuất thực phẩm, sản xuất sữa, mức giá và thiết kế nhỏ gọn của một máy dò kim loại nhưng với hiệu suất của một máy dò X-quang”, Lars Oehlandt, giám đốc bán hàng nói.

Máy dò x-quang trong những công ty sữa tại Đức

Các nhà sản xuất sữa tại Đức đã quen thuộc với công nghệ x-quang. Họ hiểu những ưu điểm và nhược điểm của công nghệ này nhưng đều nhận thức



được yêu cầu chất lượng nghiêm ngặt của khách hàng. Mặc dù sữa hiếm khi có các vật thể lạ vì được lọc, nhưng máy móc và con người vẫn là mối nguy hiểm khi tiếp xúc với bán thành phẩm. Mảnh vụn thủy tinh không thể phát hiện trước khi sản phẩm được đặt trên các bàn ăn sáng.

Chỉ số ROI của các biện pháp kiểm soát chất lượng không được định nghĩa một cách dễ dàng. Chỉ số này và chi phí khác biệt tương đối lớn giữa hai công nghệ này, điều đó giải thích rằng tại sao cho đến nay máy dò kim loại vẫn được sử dụng thường xuyên hơn trong các nhà máy sản xuất sữa. Ông Oehlandt, “Khi chúng tôi đang nhắm đến giá của máy dò kim loại, quyết định đầu tư sẽ trở nên dễ dàng hơn nhiều. Với kích thước cổng vào 250 x 110mm, chúng tôi có thể cài đặt công nghệ trong hầu hết các dây chuyền sản xuất pho mát và sữa chua. Điều này đặt ra câu hỏi liệu đầu tư vào công nghệ dò tìm kim loại cũ vẫn có thể được chấp nhận”. Câu hỏi này đã bị từ chối bởi Bavarian Käserei champignon và Valio ở Phần Lan.

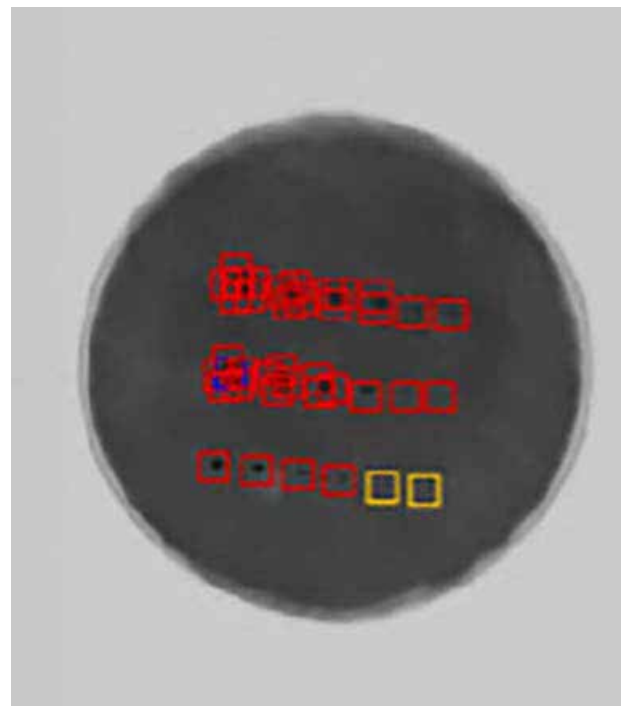
Trường hợp của Käserei Champignon

Käserei Champignon thuộc tập đoàn Hofmeister là một công ty tiên phong trong kiểm soát chất lượng về lâu dài. Tất cả sáu dây chuyền đóng gói của nhà máy pho mát Heising được trang bị máy dò X-quang. Mỗi gói pho mát đều được kiểm soát. “Công nghệ X-quang là tốt nhất để kiểm tra pho mát mềm với thành phần bổ sung. Trong các loại gia vị luôn luôn có thể có chứa đá”, August Etzlinger - Giám đốc nhà máy giải thích.

Champignon là nhà sản xuất sữa đầu tiên tại Mỹ dùng máy MEKI kể từ tháng 9 năm 2011. Những lý do chính cho việc đầu tư là - theo ông Etzlinger, “MEKI có một tỷ lệ chi phí và giá tốt, dễ sử dụng và kích thước nhỏ gọn. Khả năng phát hiện và các yêu cầu bảo trì đáp ứng các quy định của Champignon. Chúng tôi rất hài lòng với dịch vụ hậu mãi và sẽ luôn luôn nhắc đến Mekitec”, ông Etzlinger tóm tắt sau khi đã có kinh nghiệm bảy tháng đầu dùng máy dò x-quang.

Trường hợp của Valio

Chất lượng là một trong những ưu tiên hàng đầu của Valio, một nhà

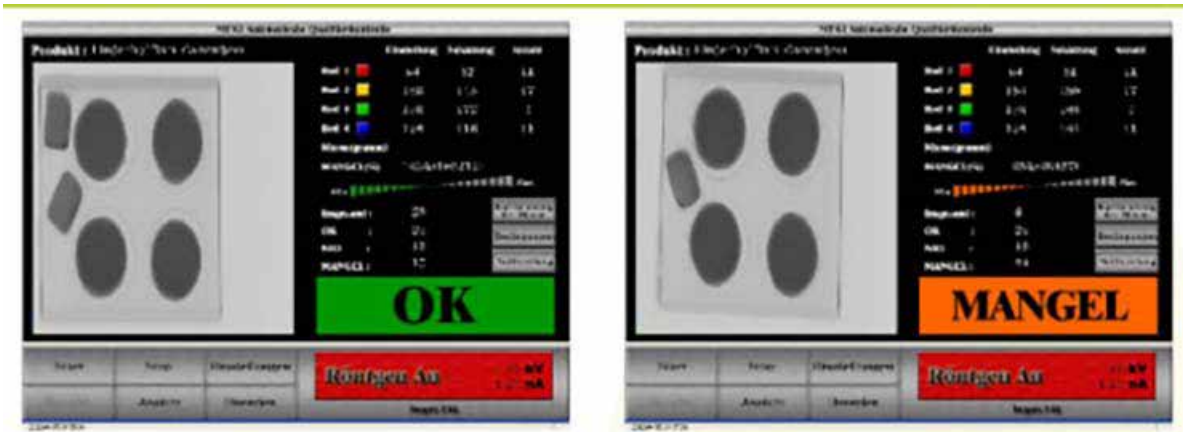


Hình ảnh x-quang của 150g pho mát với thép không gỉ, thủy tinh và đá chứa bên trong

sản xuất thực phẩm tại Phần Lan. Nhà máy ở Vantaa sử dụng MEKI để kiểm tra pho mát thái lát.

Khái niệm đơn giản

Khái niệm về công nghệ dò tìm X-quang được bắt đầu với thử nghiệm các sản phẩm bằng cách sử dụng các tạp chất lạ khác nhau. Một khi tất cả các dây chuyền sản xuất đã được phân tích và cấu hình yêu cầu của máy được xác định, lắp đặt và vận hành theo. Sau đó, các nhà vận hành đều được đào tạo để sử dụng máy một cách an toàn. Sau đó, một quá trình chạy thử nghiệm miễn phí có thể bắt đầu.



Cách sử dụng đơn giản và dễ dàng

THÔNG TIN : MEKI

Phạm vi dò tìm, 150gam Phô mai: thép không rỉ 0.6mm, thủy tinh 1.5mm, đá 1.5mm.

Meki 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 250mm và chiều cao 110mm.

Kích thước này phù hợp với dây chuyền sản xuất đơn và kép cho những sản phẩm có kích thước nhỏ và vừa.

Ví dụ như trong các ngành công nghiệp bánh ngọt, 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 kỷ, Mekitec đã có kinh nghiệm trong việc phát triển, kết hợp công nghiệp 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.