



NHÀ SẢN XUẤT THỨC ĂN CHO VẬT NUÔI VÀ ĐỘNG VẬT TẠI ĐỨC MỞ RỘNG KINH DOANH SÀU KHI ĐÃ TĂNG TRƯỞNG BẰNG VIỆC TRUYỀN MIỆNG

Một nhà sản xuất thức ăn cho vật nuôi và động vật ở Đức quyết định mở rộng kinh doanh của mình sau khi trải qua sự tăng trưởng đáng kể với các sản phẩm cao cấp bằng cách truyền miệng. Họ sở hữu đất nông nghiệp riêng, sản xuất nguyên liệu riêng của họ, điều đó cho phép các nhà sản xuất tạo ra một dòng sản phẩm thức ăn vật nuôi và động vật. Bởi vì họ có thể kiểm soát nguyên vật liệu tại chỗ và phát triển các sản phẩm chất lượng cao, và lâu dài giúp danh tiếng thương hiệu của họ hiện diện trên thị trường quốc tế.

Ưu tiên hàng đầu để tận dụng các nhu cầu phát triển là phát triển năng lực sản xuất, nhưng với việc sản xuất mới, lớn hơn và hiệu quả hơn cho đến vấn đề kiểm soát chất lượng, thì hình

ảnh thương hiệu của họ là lợi thế cạnh tranh chính. Bất cứ điều gì để thỏa hiệp về vấn đề đó chỉ đơn giản không phải là một sự lựa chọn.

Các trang trại đã có nhiều chứng nhận chất lượng vệ sinh, an toàn như HACCP, ISO và chứng nhận hữu cơ cho các dòng sản phẩm hữu cơ, nhưng việc sản xuất ngày càng tăng cũng làm tăng nguy cơ nhiễm các tạp chất lạ. Thiệt hại tài chính của việc thu hồi sản phẩm là rất lớn và sẽ là thảm họa cho một doanh nghiệp quy mô như thế này, đồng thời cũng ảnh hưởng đến thương hiệu của họ.

Giá cả và Hiệu suất

Triển lãm Thực phẩm Expo Anuga mang đến một cơ hội tuyệt vời để tìm một giải pháp nhằm giảm nguy cơ

Bảo vệ thương hiệu là tất cả những gì một công ty danh tiếng phải làm. Những rủi ro tài chính của việc thu hồi sản phẩm không chỉ gây tổn hại về tài chính mà còn làm hỏng vĩnh viễn uy tín của bạn.

những vật thể lạ. Máy dò kim loại có giá thấp hơn, cung cấp giải pháp đơn giản nhưng bị giới hạn là chỉ phát hiện các vật thể bằng kim loại. Các nhà sản xuất biết được điều đó kể từ khi họ sản xuất từ chính nguyên liệu riêng của mình, trong đó những mảnh vỡ thủy tinh và đá tạo ra một nguy cơ cao hơn cho sản phẩm của họ.

Hệ thống X-quang cung cấp một giải pháp hoàn chỉnh hơn để giảm thiểu rủi ro, nhưng giá trị của nó lại có thể dùng cho nhiều dây chuyền sản xuất. Chi phí có thể là cao hơn so với các máy dò kim loại. Máy dò X-quang truyền thống lớn hơn, phức tạp, khiến cho họ gặp khó khăn hơn để thiết lập một vị trí tối ưu trong dây chuyền sản xuất, việc này đòi hỏi thêm một khoản chi phí.

Tại triển lãm Anuga, nhà sản xuất đã gặp Mekitec và khảo sát về hiệu quả, giá của hệ thống kiểm soát chất lượng thực phẩm X-quang. Chuyên viên Mekitec đã trình bày hệ thống X-quang MEKI tại gian hàng. Họ biết được rằng MEKI phát hiện được các vật lạ như kim loại, thủy tinh, gốm, đá, nhựa cứng và cao su; nó cũng có thể phát hiện sản phẩm bị hỏng, gãy, hoặc một túi sản phẩm bị

thiếu. MEKI thậm chí có thể phát hiện thông qua các vật liệu được bao gói bằng nhôm.

Từ Thử nghiệm đến thực tiễn

Bản máy MEKI thử nghiệm và kết quả tại gian hàng rất ấn tượng nên các nhà sản xuất đã gửi các mẫu sản phẩm khác nhau đến văn phòng Mekitec ở Đức để kiểm tra với nhiều ứng dụng hơn. Quá trình thử nghiệm đã cho kết quả chính xác trong điều kiện nhà máy và cũng có các thiết lập tốt nhất cho từng sản phẩm riêng với ba tạp chất phổ biến nhất trong sản phẩm của họ: kim loại, thủy tinh và đá.

Kết quả của bài báo cáo thử nghiệm phụ thuộc vào mật độ của sản phẩm, kim loại 0.6 – 1.2mm, đá 1.5 – 3.0mm và thủy tinh 2.0 – 4.0mm được phát hiện với độ chính xác là 100%. Và sản phẩm bị thiếu cũng phát hiện được.

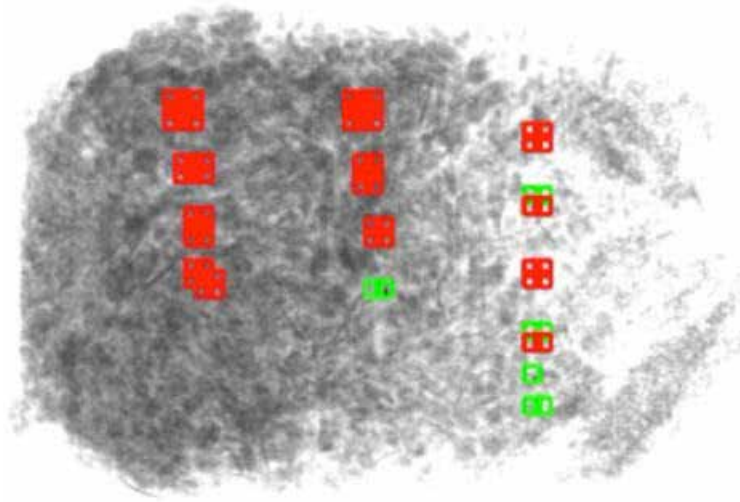
Một loạt các sản phẩm khác nhau cũng là một thách thức đối với các nhà sản xuất kể từ khi quá trình sản xuất được chuyển thành năm dây chuyền trong một ngày.



MEKI được thiết kế dành cho dây chuyền sản xuất và không gian nhỏ

Phần mềm của hệ thống MEKI được phát triển tại hãng với một giao diện thân thiện, việc này rất quan trọng giúp sự chuyển đổi các sản phẩm kiểm tra được dễ dàng và liền mạch để giảm thiểu sự chậm trễ trong dây chuyền sản xuất.

Điều quan trọng cuối cùng trong sản xuất là không gian của cơ sở sản xuất và thời gian sản xuất. MEKI được thiết kế nhỏ gọn và linh hoạt, dễ dàng lắp đặt ở các vị trí chiến lược tốt nhất để tối đa hiệu suất mà không tạo ra chi phí cho việc sửa đổi dây chuyền. Cài đặt cũng được thực hiện dễ dàng và nó bao gồm một khoá đào tạo từ chuyên viên của Mekitec, để nhà máy có thể vận hành một



Từ túi thức ăn cho chuột MEKI dò được kim loại 1.0mm, thủy tinh và đá 3.0mm

cách liên tục.

THÔNG TIN VỀ MÁY MEKI

Phạm vi dò tìm đối với túi sản phẩm 1kg dành cho chuột hamster: thép không gỉ 0.8mm; thủy tinh: 2.0mm; Đá: 2.0mm.

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 kếp cho những sản phẩm có kích thước

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 kỉ, 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.