Verbesserte Fremdkörperkontrolle

Die deutsche Ishida-GmbH. hat das Sortiment der Röntgenprüfsysteme weiter ausgebaut: Das neue Modell IX-G2 arbeitet mit der leistungsstarken Dual Energy Technik.

Bei der Kontrolle von Fleisch- und Geflügelfilets lassen sich mit dem Röntgenprüfsystem Modell IX-G2 auch kleinste Knochenstücke zuverlässig aufspüren. Das Verfahren nutzt gleichzeitig zwei energetisch leicht unterschiedliche Strahlungsquellen, während bei herkömmlichen Röntgenprüfsystemen nur eine Röntgenquelle eingesetzt wird. Für jeden Messpunkt im Röntgenbild existieren zwei Werte, die miteinander verglichen werden. Das IX-G2 eignet sich daher für Anwendungen, bei denen Fremdkörper mit herkömmlichen Systemen nur schwer zu entdecken sind. Sicher aufgespürt werden beispielsweise Knochen in Hühnergeflügel, deren Dichte sich kaum vom umgebenden Fleisch unterscheidet. Auch für in der Verpackung überlappende Produkte wie gefrostete Chicken-Nuggets, Würstchen oder Gemüsemischungen ist das IX-G2 die richtige Wahl. Selbst sehr kleine oder sehr dünne Fremdkörper aus Metall, Glas, Hartgummi etc. findet das Röntgenprüfsystem zuverlässig.

Mit der neuen Ishida Technik können Lebensmittelhersteller nicht nur die Produktsicherheit erhöhen, sondern gleichzeitig den Produktverlust reduzieren, den andere Systeme mit Fehldetektionen verursachen. Neben der leistungsstarken Fremdkörperkontrolle erledigt das IX-G2 noch weitere Funktionen der Qualitätskontrolle. Produkte mit Hohlräumen, Abbrüchen oder sonstigen Beschädigungen werden genauso ausgeschleust wie solche mit verunreinigten Siegelnähten. Auch für die Gewichtsbestimmung bereits verpackter Produkte kann das System eingesetzt werden. Eine Datenprotokollierung erlaubt den Nachweis über einwandfreie Produktionsvorgänge. Produktwechsel erfolgen schnell und einfach über den Abruf von bis zu 100 Voreinstellungen. **www.ishida.de**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at