



Qualitätsverbesserung in der Geflügelverarbeitung

Das Knochenerkennungssystem «SensorX» von Marel erkennt automatisch Knochenstücke in Geflügelfleisch. Dadurch lassen sich bessere Erträge und eine höhere Qualität erzielen. Auch geringe Arbeits- und Produktverarbeitungs-kosten zählen zu den Vorteilen.

Als Resultat der gestiegenen Leistungsanforderungen an Zerlegesysteme und der Notwendigkeit von Qualitätskontrollen wird die Erkennung von Knochenstücken immer wichtiger. Viele Firmen haben Scan-Systeme für diesen Zweck entwickelt. Marel ist einen Schritt weiter gegangen und hat mit seinem «SensorX Poultry» ein System zur automatischen Knochendetektion auf den Markt gebracht, das kleinste Knochenstück erkennt. Das Sensor-X-System basiert auf computergesteuerter Röntgentechnik und erkennt automatisch Knochen in Geflügelfleisch, wie zum Beispiel Pouletbrust, Schmetterlingsstücke, Innenfilet oder entbeinte Pouletschenkel.

In den Gesamtprozess integriert. Nach dem Austritt aus dem Filetiersystem werden die Produkte in regelmässigen Abständen auf ein Förderband gelegt und zur Inspektion dem Sensor zugeführt. Mit schwacher Röntgenstrahlung werden die Produkte auf Knochen untersucht. Produkte ohne Knochen werden direkt zum nächsten Prozessschritt weitergeleitet. Der Sensor X erkennt verschiedene Arten von Knochen und sendet ein entsprechendes Signal an eine Auswurf- oder Qualitätskontrollstation. Diese leitet das jeweilige Produkt aufgrund des Knochengehalts an unterschiedliche Arbeitsstationen weiter. Die erkannten Knochen werden auf einem hochauflösenden Display farblich hervorgehoben, sodass sie der

Bediener mühelos entfernen kann. Optional durchläuft das bearbeitete Produkt noch einmal das Sensor-X-System, um sicherzustellen, dass alle Knochen entfernt wurden.

Zuverlässige Prozesskontrolle. In der Praxis hat sich gezeigt, dass das eigens von Marel-Ingenieuren entwickelte System im Vergleich zur manuellen Knocheninspektion zuverlässiger und effizienter ist. Mit dem Sensor-X-System sind Geflügelzerlegebetriebe auf dem neuesten Stand der Technik ausgerüstet, um sicherere und wertvollere Produkte herzustellen. Das Echtzeit-Feedback über den Knochenanteil im Produkt erlaubt einen einheitlichen und verbesserten Zerlegeprozess.

DAS SENSOR-X-SYSTEM IN KÜRZE

- Automatische Erkennung und Untersuchung von Knochenanteilen in Geflügelprodukten
- Optimale Ergebnisse durch Einsatz fortschrittlicher Röntgentechnik
- Echtzeit-Feedback zum Knochenanteil in Filets
- Weniger Knochen und geringerer Nachbereitungsaufwand
- Höherer Produktwert, mehr Ertrag

Das kompakte und benutzerfreundliche Sensor-X-System lässt sich ohne grossen Aufwand in die meisten gängigen Verarbeitungslinien integrieren. «Proven solutions» gibt es mit mehreren vorgeschalteten Verarbeitungslinien von Stork. In Abhängigkeit von Produktlänge und Bandgeschwindigkeit beträgt der Durchsatz zirka 125 Pouletbrüste/Minute oder zirka 70 Schmetterlingsstücke/Minute. Die Genauigkeit der Maschine hängt vom Calciumgehalt des zu verarbeitenden Rohmaterials ab. Durchschnittlich erreicht der Sensor X eine Knochendetektionsrate von 99 Prozent, bei Gabel-, Delta- und Rippenknochen bereits ab einer Grösse von 2 mm.

Daniel Stehli, Geschäftsleitung der Kundert Ingenieure AG ■



Das Sensorsystem basiert auf Röntgentechnik

Weitere Informationen:
Kundert Ingenieure AG
www.kundert-ing.ch