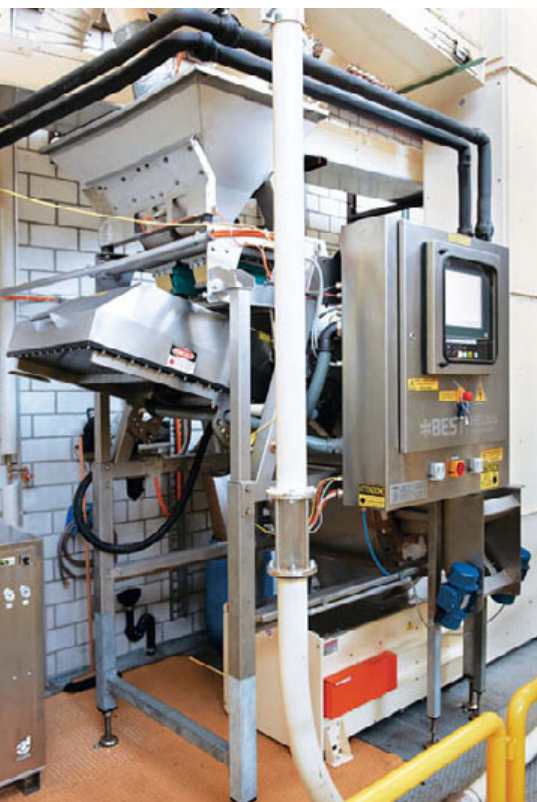




## Lasertechnologie steigert Qualität

Chicco d'Oro entschloss sich ein automatisches Sortiersystem zu installieren, um die Elimination von sämtlichen Fremdkörpern aus dem gerösteten Kaffee sicherzustellen und damit die Qualität ihrer Produkte um ein Weiteres zu steigern.



Seit 1949 konzentriert sich Chicco d'Oro an ihrem Produktionsstandort in Balerna auf die Herstellung hochwertiger und genussvoller Kaffeemischungen. Heute nimmt Chicco d'Oro eine bedeutende Marktstellung in der Schweiz ein und erfreut sich auch in Italien und Deutschland wachsender Beliebtheit. Das Qualitätsbewusstsein bei Chicco d'Oro wirkt sich auf alle Produktionsschritte aus: von der Auswahl des Rohprodukts bis zum Einsatz modernster Technologien in der Verarbeitung.

### Laser erkennt Fremdkörper

Um eine für die Weiterverarbeitung einwandfreie Qualität des gerösteten Kaffees zu erreichen, müssen Fremdkörper wie Steine, Plastik-, Holz-, Glas- oder Metallstücke zuverlässig erkannt und ausgeschieden werden. Kundert Ingenieure AG schlug dazu die Lasertechnologie vor, da mit ihr Fremdkörper im Produkt zuverlässig an ihrer unterschiedlichen Oberflächenbeschaffenheit erkannt werden.

### Automatische Qualitätskontrolle im Prozess

Die Lasersortieranlage wurde nach dem Röster in die Prozesslinie integriert. Am Ende eines Röstzyklus transportieren Fördersysteme die Kaffeebohnen über die Waage zur Sortieranlage. Ein Laser-

strahl tastet den Produktstrom im freien Fall ab, und detektierte Fremdkörper werden unmittelbar danach mit einem Luftstrahl ausgeschieden. Die Detektionsgenauigkeit und der Anteil des mit den Fremdkörpern ausgeschiedenen Gutprodukts sind wichtige Qualitätsparameter des Prozesses.

### Viele Referenzen – breites Anwendungs-Know-how

Aufgrund mehrerer Referenzanlagen und den überzeugenden Resultaten im Democenter entschied sich Chicco d'Oro für die Lasersortieranlage von Best N.V. Dank des stetig weiterentwickelten Anwendungs-Know-hows kann die Lasertechnologie überdies auch für die Qualitätskontrolle von grünen Kaffeebohnen sowie für die Elimination von Produkten, die das Schimmelpilz-Stoffwechselprodukt Ochratoxin enthalten, eingesetzt werden.

*Fritz Hirsbrunner*

CAFFÈ  
**CHICCO  
DORO®**