

Le soluzioni di Nimax per la sicurezza alimentare

Il controllo della qualità dei prodotti alimentari e la loro codifica per una tracciabilità garantita lungo l'intera filiera, queste sono due delle tematiche trattate da Nimax durante lo scorso Cibus Tec. Fari puntati sulla tecnologia di ispezione a Raggi X di Loma e sulla soluzione Print&Verify.

Tra le molteplici soluzioni presenti sullo stand Nimax in occasione del recente Cibus Tec di Parma, vi era il nuovo sistema di marcatura e controllo Nimax Print&Verify, che verrà proposta con tre livelli di dotazioni, entry level, basic e advance, ed è stata studiata per soddisfare la crescente richiesta, anche da parte del mercato del processo alimentare, di sistemi Print&Verify. Il sistema, attrezzato con il marcatore thermal inkjet a cartucce Domino G230i e da un sistema di controllo, è quindi capace di stampare e di seguito verificare la presenza/assenza della marcatura e dei codici, controllare la qualità della stampa e la leggibilità della codifica 1D e 2D, nonché eseguire altri controlli necessari per garantire la conformità. La stampante ha una configurazione versatile, potendo gestire da 1 a 4 teste di stampa mediante un unico controller, e può stampare fino ad una risoluzione di 600 dpi elementi come barcode, datamatrix e testi truetype, su un'area massima di 5,1 cm. Domino G230i usa inchiostri multi-substrato, che garantiscono semplicità di impiego e aumentano l'efficienza produttiva.

Il sistema offre inoltre la possibilità di esportare statistiche, log e immagini, visibili dall'operatore sull'interfaccia a bordo macchina o in remoto, e utilizzabili dai più comuni software di controllo della linea per monitorare la produzione in tempo reale. Nel caso un prodotto risultasse non conforme, per mancanza di caratteri o

per illeggibilità del codice, è presente un sistema di espulsione che consente di scartarlo.

Sicurezza ai Raggi X

La ricerca dei corpi estranei è opportuna per diverse ragioni: tutela l'azienda nei confronti della clientela, protegge il marchio ed è richiesta dalla GDO. In tal senso, Nimax propone una gamma di sistemi di ispezione a Raggi X e Metal Detector che si abbinano alle Selezionatrici Ponderali per rendere le linee produttive più efficienti e ridurre notevolmente le non conformità. I sistemi sono progettati per essere inseriti in linee di produzione nuove o esistenti, senza influenzarne la produttività e consentendo di passare dal controllo a campione a una verifica su ogni singola confezione.

In occasione di Cibus Tec, Nimax, esclusivista per l'Italia delle soluzioni a marchio Loma, ha proposto il sistema di ispezione a Raggi X della Serie X5 Pipeline per prodotti "pompati" in tubazione, come la carne macinata per produrre insaccati, i formaggi filati come la mozzarella, le marmellate e le creme di cioccolato. Dal momento che vengono confezionati in una fase successiva, questi prodotti necessitano di un controllo delle materie prima della confezione. Una delle peculiarità di questo sistema è l'ingombro a terra, che è esattamente lo stesso del sistema Metal Detector, ma con il vantaggio che i Raggi X possono rilevare un più ampio spettro di contaminanti, come metallo,

plastica e ossa. Se il sistema rileva un elemento contaminante, la soluzione Loma possiede una valvola di scarico che serve ad espellere il corpo estraneo assieme alla minima quantità di prodotto per evitare così inutili sprechi.

Il sistema di controllo è attrezzato con la nuova tecnologia AAT (Adaptive Array Technology) per offrire le migliori prestazioni di ispezione disponibili. L'impiego dei Raggi X e la dotazione di algoritmi consente, oltre al rilevamento di corpi estranei, l'ispezione simultanea di differenti caratteristiche, tra cui il corretto riempimento, il conteggio dei prodotti e il controllo forma e volume in packaging diversi, anche metallizzati o non trasparenti, scartando i prodotti non conformi. •

