

N. 17 / Marzo 2015, Cologne

Anuga FoodTec: fuerte presencia de las industrias auxiliares para la producción de alimentos y bebidas

**Técnica de medición en el sector cárnico
La automatización empieza con la selección de los sensores**

La calidad y la higiene son las prioridades en la industria procesadora de carne y es que los consumidores esperan productos de alta calidad y seguros. La Anuga FoodTec que se celebrará entre el 24 y el 27 de marzo en Colonia demostrará de forma impresionante, la magnitud de la automatización y de la técnica de medición en este importante sector. Los expositores de la feria internacional de proveedores para la industria de alimentos y bebidas proporcionarán pistas sobre la producción moderna de carne. Podrán contemplarse sensores ultramodernos que no solo dirigen la producción sino que además, registran en línea la calidad de las materias primas y los productos transformados.

En la ciudad alemana de Böklund saben de lo que hablan cuando se trata de salchichas. Ya a finales de la década de 1930, Böklunder fue la primera empresa de Alemania en introducir la producción automatizada. Desde entonces, la empresa no solo es considerada la inventora de las salchichas en bote de cristal, sino que se encuentra entre las pioneras de un sector en el que la automatización se ha implantado en una fecha relativamente tardía: el de la industria transformadora de carne.

La carne no solo es un producto delicado en cuanto a la higiene. Es, sobre todo, un producto cuyas características anatómicas plantean límites a una generalización de la automatización. Se requieren soluciones individuales que se diferencien de los estándares de otros sectores y que ofrezcan oportunidades económicas a las empresas transformadoras. El mejor ejemplo de esto es la fábrica de EDEKA Südwest Fleisch en Rheinstetten, una de las fábricas de carne más modernas de Europa. 20 líneas de producción permiten diariamente un procesado perfecto y exacto de 4.000 medias canales de cerdo y 1.000 cuartos de vacuno. Para que una fábrica de estas dimensiones pueda funcionar de forma eficiente, todos los procesos deben discurrir con asistencia informática: desde la entrada de mercancía hasta el envasado y expedición pasando por el despiece y la producción



Anuga FoodTec
24.03.–27.03.2015
www.anugafoodtec.com

Your contact:
Christine Hackmann
Tel.
+49 221 821-2288
Fax
+49 221 821-3544
E-mail
c.hackmann@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
P.O. Box 21 07 60
50532 Köln
Germany
Tel. +49 221 821-0
Fax +49 221 821-2574
info@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Executive Board:
Gerald Böse
(President and Chief Executive Officer)
Katharina C. Hamma
Herbert Marner

Chairman of the Supervisory Board:
Mayor of the City of Cologne
Jürgen Roters

Headquarters and place of jurisdiction:
Cologne
District Court Cologne, HRB 952

Imágenes exactas para el despiece

La determinación temprana de la calidad de la carne es fundamental para el proceso de despiece automatizado en Rheinstetten. Una solución de hardware y software especial del 'Image-Meater' de CSB, clasifica las medias canales de forma totalmente automática. Las cámaras registran las canales y las dividen mediante los resultados de medición en diferentes grados de calidades. De este modo, el software determina el valor comercial exacto de todas las piezas decisivas como jamón, paletilla, panza y chuletero. Sin contacto y de forma totalmente higiénica.

Page
2/3

Comunicación inalámbrica para una mayor higiene

Lógicamente el detector de medición y el amplificador de medición deben satisfacer las más altas exigencias. Pero también los requisitos impuestos a los cables de medición son exigentes. De ahí el atractivo que supone renunciar a ellos: precisamente en la zona más sensible a la higiene donde el cableado sería muy complicado. Entretanto, destacan una serie de soluciones que hacen que el uso de las tecnologías inalámbricas resulte muy atractivo para la industria cárnica. En este sentido, hoy en día para el registro de temperatura también se utilizan aparatos inalámbricos además de otros con cables. Como el termómetro de resistencia Wtrans T con transmisión de valores de medición de Jumo. Con el sistema Wtrans pueden registrarse de forma continua las temperaturas de la cámara de cocción y ahumado, y también la temperatura interna del producto.

Observación indirecta en la producción

Hoy en día no solo se pueden medir en línea la temperatura y la presión sino también muchas otras magnitudes que previamente requerían un análisis químico. Los parámetros no se miden de forma directa sino indirecta, a través de una magnitud física que está relacionada con el valor buscado. La medición en línea del contenido de grasa es una etapa más de la automatización. Su papel es especialmente importante en la estandarización del contenido de grasa en el producto final. En sus instalaciones, Seydelmann calcula esta "observación indirecta" en la producción mediante una espectroscopia por infrarrojo cercano (NIR) de alta resolución y tecnología de rayos X. Los resultados en tiempo real del método NIR logran una precisión que nada tiene que envidiar a los análisis de laboratorio. En este procedimiento, la superficie de la carne picada se escanea durante el transporte. Gracias a la visualización constante en el terminal de servicio del contenido de grasa, se pueden efectuar acto seguido modificaciones en la receta con la producción en marcha. La tecnología de rayos X permite un análisis aún más preciso. El contenido de grasa puede comprobarse con una divergencia de hasta menos del uno por ciento y asignarse al peso. Al mismo tiempo

aumenta la seguridad del producto, porque es posible identificar cuerpos extraños como huesos, cristal o metal y descartarlos de forma segura.

Page
3/3

La tendencia a la automatización se mantiene

Si bien el número de líneas continuas en la industria cárnica es inferior al de otros sectores, la tendencia a la automatización se mantiene, especialmente en procesos cercanos al producto, como el envasado. La Anuga FoodTec muestra los progresos de la automatización en la producción de carne y embutido. Además de las diferentes máquinas, los expositores presentarán líneas totalmente automatizadas con un gran número de módulos de alto rendimiento para el procesado de carne, jamón y embutido. Estas máquinas no solo maximizan la rentabilidad de los productores, sino que además garantizan alimentos seguros y de gran calidad.

Informaciones sobre el certamen:

25.03.2015 - 10:00 - 12:00 Uhr - Forum 7 - Advances in meat technology (Foro en inglés) - (Congress-Centrum Nord, Rheinsaal)

Anuga FoodTec está organizada conjuntamente por Koelnmesse GmbH y Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (Sociedad Agrícola Alemana o DLG, por sus siglas en alemán).

La séptima edición de la Anuga FoodTec, feria internacional de proveedores para la industria de alimentación y bebidas, que se celebrará del 24 al 27 de marzo de 2015 en Colonia está teniendo un magnífico resultado en cuanto a inscripciones. Se espera la participación de más de 1.500 expositores procedentes de 49 países y alrededor de 43.000 visitantes profesionales de 130 países aproximadamente.

Encontrará más información, la base de datos de los expositores y datos con respecto al programa paralelo en el siguiente enlace:

www.anugafoodtec.com

Nota para la redacción:

En nuestra galería de imágenes en internet, en www.anugafoodtec.com, en el espacio „Press“ tienen a su disposición material fotográfico sobre la Anuga FoodTec.

En www.anugafoodtec.com/pressinformation encontrarán informaciones para la prensa.

En caso de publicación, agradeceremos el envío de un ejemplar.