

# Excepcional Detecção de ossos

SensorX para produtos avícolas de aves



“Precisaríamos de 100 operadores de inspeção para obter a mesma velocidade que a SensorX. A qualidade do produto acabado também melhorou significativamente.”

Subin Cherdchoothum, Gerente da Unidade de Processamento 2, BRF, Tailândia.

## SensorX SmartSort

Adicionar a unidade de descarga SmartSort após o a SensorX cria um sistema inteligente que combina detecção óssea por raios X e classificação, em uma solução compacta. O SmartSort utiliza as informações de peso do da SensorX para desviar suavemente os produtos para uma caixa, combo ou esteira. Ele exige isto requer menos separação de produto e pode executar a classificação à velocidade da linha, eliminando qualquer necessidade de uma esteira aceleradora ou unidade de pesagem separada.

### Solução de classificação compacta

O Sistema SensorX SmartSort economiza espaço valioso, ao mesmo tempo em que mantém um manuseio de produto muito suave. O SmartSort funciona com todas as versões do da SensorX, e o número de portas de descarga pode ser configurado de acordo com a necessidade. Juntos, a SensorX e o SmartSort entregam um produto mais seguro e valioso do processo de desossa.

### Melhor processamento com o Innova

No núcleo da solução SensorX SmartSort está encontra-se o Software Innova Food Processing, que permite que os processadores de aves controlem, monitorem e melhorem com eficiência cada aspecto de seu processo de produção.



## Funcionando

### Qualidade e segurança dos alimentos

“Assim que SensorX apareceu no mercado, nós o a compramos para assegurar nossa posição de liderança em qualidade do produto, e sermos os primeiros!”, diz Thierry Le Morvan, Gerente da Boscher Volailles, uma unidade de abate e desossa de aves francesa que possui sete sistemas SensorX operando.

### Um produto seguro e mais valioso

Todo o produto desossado na Boscher Volailles é processado através do da SensorX, proporcionando consistência e um produto mais seguro e valioso. “Esforçamo-nos constantemente para reduzir as reclamações sobre ossos, e o a SensorX nos possibilita sermos mais despreocupados, e isso ajuda nosso pessoal a monitorar e melhorar o processo”, diz Le Morvan.

### Sistema de classificação compacto

A Boscher Volailles instalou uma solução SensorX SmartSort em duas de suas linhas de produção, tanto para obter lotes para inspeção de qualidade quanto para desviar os filés de determinado tamanho para duas máquinas de porcionamento Marel TSM. “Agora há menos máquinas, é mais compacto, há mais espaço, menos manutenção e menos peças de reposição – todos são benefícios para a nossa operação.”



## Síntese das vantagens...

- Mantém os consumidores seguros
- Aumenta a satisfação do cliente
- Fortalece e protege suas marcas
- Melhora a vantagem competitiva
- Aperfeiçoa o controle de processo

Em parceria com nossos clientes, estamos transformando a maneira como os alimentos são processados. A nossa visão é um mundo em que alimentos de qualidade sejam produzidos de maneira sustentável e acessível.

© Copyright Marel Poultry B.V., 2020: Todos os direitos reservados. Qualquer reprodução ou modificação de toda ou parte desta publicação, independentemente do método de reprodução ou modificação utilizado e independentemente do meio usado, é estritamente proibida, salvo sob autorização prévia por escrito da Marel. Aqueles que infringirem este comunicado expõem a si mesmos a processos civis e criminais em conformidade com as convenções e leis internacionais de direitos autorais. Os dados publicados neste documento correspondem às informações mais recentes no momento da publicação e estão sujeitos a modificações futuras. A Marel reserva-se o direito de modificar a construção e a execução de seus produtos a qualquer momento sem qualquer obrigação de sua parte de modificar quaisquer equipamentos fornecidos anteriormente. Os dados mencionados são meramente indicativos. A Marel não assume nenhuma responsabilidade por erros ou omissões nos dados publicados ou pelo uso dos dados publicados. A publicação desses dados não deve ser interpretada como uma garantia ou certificado de qualquer tipo (seja expressa ou implícita).

Marel Poultry B.V.  
P.O. Box 118,  
5830 AC Boxmeer  
The Netherlands  
t +31 485 586 111  
f +31 485 586 222  
e info.poultry@marel.com

Marel Inc.  
P.O. Box 1258  
Gainesville GA 30503  
USA  
t +1 770 532 70 41  
f +1 770 532 57 06  
e usa.poultry@marel.com



TRANSFORMING  
FOOD PROCESSING

marel.com/poultry



- Melhora a segurança do produto
- Aumenta o valor do produto
- Reduz as reclamações sobre ossos
- Reduz custos de mão-de-obra



“Estamos extremamente satisfeitos com as máquinas Marel SensorX. Elas facilitaram muito nossas vidas, e eu gosto de pensar nelas como nossa apólice de seguro para produtos desossados verdadeiramente livres de ossos.”

Greg West, Gerente de Planta, Alatrade Foods LLC, cidade de Phenix, AL, Estados Unidos



## Você consegue detectar um osso? O A SensorX pode!

A tecnologia e o software de detecção avançada concedem a SensorX os recursos de detecção de osso sem precedentes entre os sistemas automáticos de detecção de osso. A SensorX produz é mais confiável e consistente do que qualquer inspeção manual em um ambiente de produção. Detecta fragmentos de osso com grande precisão, O que melhora a segurança dos alimentos e a qualidade do produto.



O sistema de detecção de osso SensorX encontra automaticamente ossos e outros objetos estranhos na carne de aves, utilizando avançada tecnologia de raios X. Detecta ossos e exibe sua localização em um monitor. Este sistema de detecção eficiente, preciso e de alto desempenho permite que os processadores de aves transformem o padrão de qualidade de seus produtos, proporcionando-lhes uma vantagem competitiva na indústria.

### Excepcional detecção de ossos

A combinação da tecnologia avançada de detecção Marel, desenvolvimento de software e conhecimento especializado na concepção de sistemas integrados prontos para operar, criou uma excelente solução de detecção de ossos que se adapta a qualquer processo de desossa. O A SensorX aplica-se a todos os produtos de aves desossadas. O sistema foi instalado em processadores de aves de qualidade, incluindo as maiores marcas da indústria, em mais de 35 países ao redor do planeta.

### Facilmente integrado

O A SensorX pode ser integrado a todos os principais sistemas de desossa de aves. Provou disponibilizar uma excepcional detecção óssea, proporcionar melhor visão geral do processo, minimizar o manuseio do produto e reduzir o excesso de aparas. Em resumo, isto proporciona aos processadores um produto mais seguro e mais valioso.

### O Innova fornece informações valiosas

O Software Innova Food Processing assegura coleta de dados confiável e permite rastreabilidade completa ao longo do processo de produção.

### Monitoramento em tempo real

O Innova fornece monitoramento em tempo real de indicadores principais de desempenho (KPIs), tais como rendimento, produtividade, qualidade, capacidade e eficiência de mão-de-obra. Essas informações valiosas permitem que os processadores identifiquem oportunidades de melhorias, enquanto garantem que a produção esteja em conformidade com padrões de qualidade e segurança alimentar.

### SensorX 301/501

Esta versão compacta é uma boa opção quando o espaço é apertado. Pode ser implementada como uma solução em ou fora de linha ou, e está disponível com uma esteira de escaneamento de 300 ou 500 mm de largura. A primeira é adequada para a maioria das aplicações, enquanto a última é ideal para maior produtividade.



SensorX 301/501

### SensorX 302/502

O A SensorX 302/502 vem com de um sistema de retrabalho, e é a sendo escolha padrão para a maioria dos processadores. O mecanismo de retrabalho assegura a reinspeção de filés contaminados. Estão disponíveis monitores para realçar destacar os contaminantes para uma fácil remoção fácil.

O sistema vem com acompanhado por uma esteira de escaneamento de 300 ou 500 mm de largura. A primeira é adequada para a maioria das aplicações, enquanto a última é ideal para maior produtividade, tal como após duas linhas de filetagem de peito AMF-i, uma linha de filetagem de metades dianteiras FHF-XB ou um sistema de filés de coxa ACM-NT Thigh Fillet System.



SensorX 302/502

## Melhora a segurança alimentar e qualidade do produto

A segurança alimentar é vital na indústria de processamento avícola e necessária para manter a fidelidade à marca. O sistema de detecção de ossos SensorX é uma forma consistente, confiável e econômica de detectar e remover ossos e fragmentos de ossos ósseos de produtos de aves. Ele permite aos processadores de aves obterem um nível mais elevado de qualidade do produto do que era possível antes.

### Remove efetivamente

O sistema de detecção de osso SensorX encontra automaticamente ossos e outros objetos estranhos na carne de aves. O produto com osso é rejeitado para uma estação de trabalho com um visor que mostra a localização precisa do osso.

O osso (ou outro contaminante) é removido por um operador antes que o produto ser é reexaminado para maior segurança. Com o A SensorX, o risco da existência de ossos não é mais uma parte inevitável do processamento de frangos.