

# Высокоэффективное обнаружение костей

SensorX для продуктов из мяса птицы

“Для того, чтобы достичь той же скорости, которую мы имеем с SensorX, нам бы потребовалось 100 операторов. Качество конечной продукции также существенно выросло.”

Субин Чердчутхум (Subin Cherdchoothum), руководитель перерабатывающего завода №2, BRF, Таиланд.



## SensorX SmartSort

Установка модуля автоматической отбраковки SmartSort вслед за системой SensorX позволяет создать универсальное компактное решение для обнаружения методом рентгенографии и сортировки. На основании данных о весе, получаемых из SensorX, модуль SmartSort бережно направляет продукт в ящик, коробку или на транспортер. Система требует минимального расстояния между продуктами и может выполнять сортировку на аналогичной скорости, как и вся линия, без необходимости использования ускоряющего конвейера или отдельного модуля взвешивания.

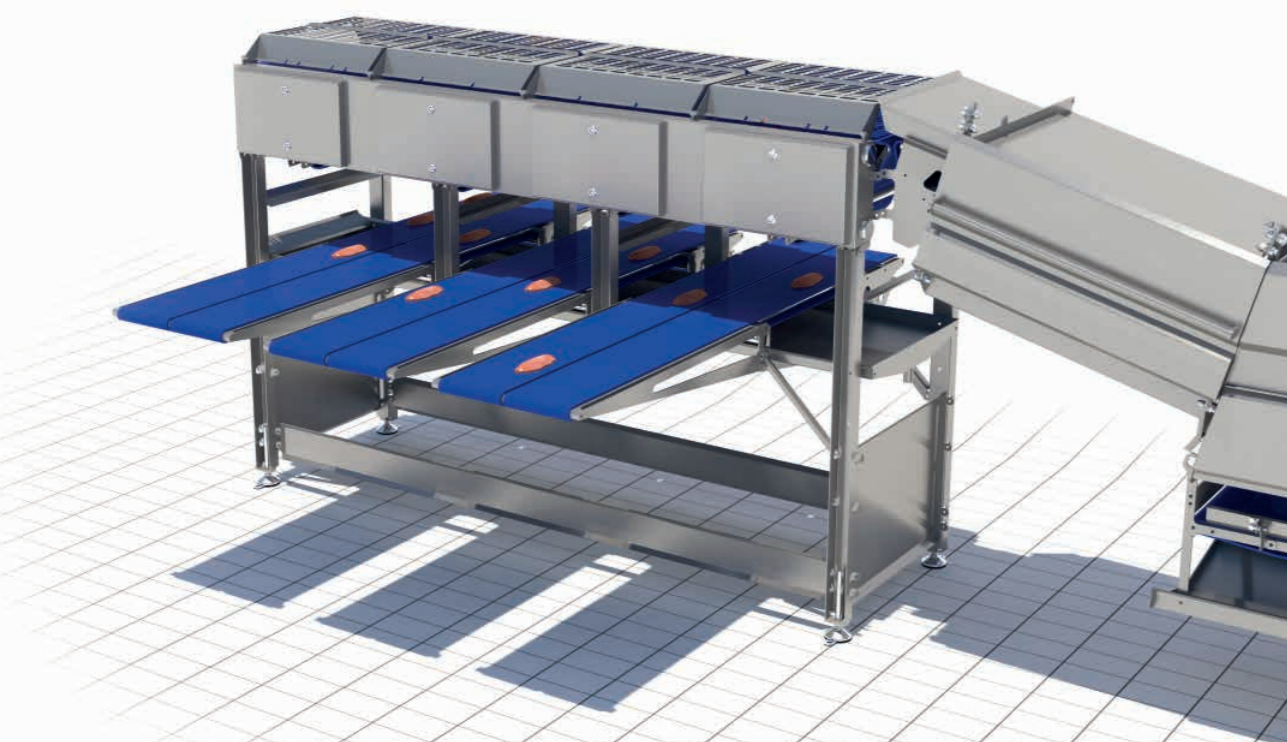
### Компактное решение для сортировки

Система SensorX SmartSort позволяет экономить ценное технологическое пространство и обеспечивает бережное обращение с продукцией. SmartSort работает с любыми версиями SensorX, а количество секций может варьироваться в зависимости от потребностей.

Совместное использование систем SensorX и SmartSort в итоге повышает уровень безопасности и ценности продукции после обвалки.

### Оптимальная переработка с Innova

В основе решения SensorX SmartSort лежит система управления пищевым производством Innova, позволяющая переработчикам птицы эффективно контролировать, отслеживать и оптимизировать производственные процессы.



## Запуск и работа

### Безопасность и качество

“Как только система SensorX появилась на рынке, мы сразу же приобрели ее, чтобы сохранить лидирующие позиции по качеству продукции и стать первыми пользователями!” – говорит Тьерри Ле Морван (Thierry Le Morvan), руководитель Boscher Volailles, французского завода по переработке птицы, на котором установлено семь систем SensorX.

### Более безопасная и ценная продукция

На заводе Boscher Volailles все продукты после обвалки проходят через систему SensorX, которая обеспечивает высокую однородность, безопасность и ценность конечных изделий. “Мы постоянно стремимся сократить претензии из-за присутствия костей в наших продуктах до минимума, и SensorX позволяет нам чувствовать себя более спокойно, помогая нашим сотрудникам контролировать и улучшать процесс переработки”, – отмечает Ле Морван.

### Компактная система сортировки

Компания Boscher Volailles установила решение SensorX SmartSort на двух производственных линиях с тем, чтобы осуществлять на них проверку качества партий, а также отправлять филе определенных размеров в две машины порционирования Marel TSM. “Теперь у нас на линии меньше машин, система более компактна, больше пространства, требуется меньше технического обслуживания и запасных частей – все это благоприятно сказывается на нашей работе”.



## Краткий обзор преимуществ...

- Безопасность для потребителей
- Повышение удовлетворенности клиентов
- Укрепление и защита бренда
- Повышение конкурентоспособности
- Оптимальное управление процессами

В партнерстве с нашими клиентами мы разрабатываем новые технологии производства пищевых продуктов. Мы стремимся жить в мире, где производятся исключительно качественные продукты по доступным ценам.

© Авторские права принадлежат Marel Poultry B.V., 2020 год. Все права защищены. Любое воспроизведение или изменение данной публикации или какой-либо ее части, независимо от применяемого способа воспроизведения или изменения, а также использование носителя, без предварительного письменного разрешения со стороны компании Marel строго запрещено. Лица, нарушившие изложенные требования, могут быть подвержены уголовной и административной ответственности в соответствии с положениями международных конвенций и законов о защите авторских прав. Опубликованная в настоящем документе информация соответствует наиболее актуальным данным на момент публикации, впоследствии она может быть изменена. Компания Marel оставляет за собой право изменять конструкцию и/или исполнение своей продукции в любой момент, что не налагает на нее обязательства по соответствующему изменению ранее поставленного оборудования. Все приведенные данные носят исключительно справочный характер. Компания Marel не несет ответственности за допущенные ошибки или пропуски в опубликованных данных или за использование приведенной информации. Публикация указанных данных не должна рассматриваться как предоставление какой-либо гарантии (явной или подразумеваемой).

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

PO985\_RU\_20-02



- Производство более безопасной продукции
- Повышение ценности продукции
- Уменьшение числа претензий из-за присутствия костей в продукции
- Снижение трудозатрат



“Мы очень довольны системами Marel SensorX. Они существенно облегчили нашу жизнь, и я считаю их залогом успешного производства по-настоящему бескостной продукции.”

Грег Уэст (Greg West), руководитель предприятия, Alatrade Foods LLC, Феникс Сити, Алабама, США



## Вы можете найти косточку? А SensorX может!

Инновационные технологии обнаружения и соответствующее программное обеспечение позволили наделить систему SensorX функционалом, не имеющим аналогов среди других автоматических систем обнаружения костей. Использование SensorX на производстве дает более надежный и однородный результат по сравнению с проверками в ручном режиме. Система распознает фрагменты костной ткани с высокой точностью, и это в существенной мере повышает безопасность и качество пищевой продукции.



Система обнаружения костей SensorX автоматически находит костную ткань и другие инородные предметы в мясе птицы при помощи передовой технологии рентгеноскопии. Она распознает остатки костей и указывает их расположение на мониторе. Эта эффективная, высокоточная, высокопроизводительная система обнаружения позволяет переработчикам птицы изменить стандарты качества своей продукции и повысить собственную конкурентоспособность.

### Высокоэффективное обнаружение костей

Сочетание передовых технологий обнаружения, инновационного программного обеспечения и опыта в разработке интегрированных систем “под ключ” позволило компании Marel создать оптимальное решение для обнаружения костей в продукции, которое может использоваться во всех процессах обвалки. SensorX способна инспектировать любые продукты из мяса птицы после обвалки. Системы SensorX установлены у многих производителей высококачественной продукции, включая крупнейших представителей отрасли, более чем в 35 странах по всему миру.

### Простота интеграции

Решение SensorX может быть интегрировано со всеми ключевыми системами обвалки птицы. Оно доказало свою способность обеспечивать исключительную точность обнаружения, четкую прослеживаемость процесса и снижение потерь от дополнительной обработки продукта. В результате переработчики получают более безопасную, более ценную продукцию.

### Innova дает ценную информацию

Система управления пищевым производством Innova обеспечивает надежный сбор данных и полную прослеживаемость всех производственных процессов.

### Мониторинг в реальном времени

При помощи Innova можно в реальном времени осуществлять мониторинг таких ключевых показателей эффективности, как выход продукции, пропускная способность, качество, производительность и эффективность труда. Эти ценные сведения позволяют переработчикам определять потенциал для оптимизации и соблюдать стандарты в отношении качества и безопасности пищевых продуктов.

### SensorX 301/501

Эта компактная версия является отличным решением при дефиците пространства для установки. Она может монтироваться в линии или автономно и доступна с лентой сканирования шириной 300 или 500 мм. Предыдущая версия работает с большинством систем, в то время как новейшая разработка идеально подходит для высокой пропускной способности.



SensorX 301/501

### SensorX 302/502

Модель SensorX 302/502 с функцией повторной обработки станет отличным выбором для большинства переработчиков. Механизм повторной обработки обеспечивает дополнительное сканирование филе с обнаруженными инородными предметами. Система оборудована мониторами, отображающими обнаруженные предметы для удобства их последующего удаления.

Система доступна с лентой сканирования шириной 300 или 500 мм. Предыдущая версия работает с большинством систем, в то время как новейшая разработка идеально подходит для высокой пропускной способности и может устанавливаться после двух линий филетирования грудки AMF-i, линии филетирования передней части FHF-XB или системы обвалки бедра ACM-NT.



SensorX 302/502

## Повышение безопасности и качества пищевой продукции

Безопасность пищевой продукции является ключевым фактором в птицеперерабатывающей отрасли, способствующим поддержанию лояльности к бренду. Система обнаружения костей SensorX является универсальным, надежным и высокорентабельным решением для обнаружения целых костей и фрагментов костной ткани в продуктах из мяса птицы с их последующим удалением. Оно позволяет переработчикам обеспечивать более высокий уровень качества по сравнению с тем, который предлагался ранее.

### Эффективное удаление

Система обнаружения костей SensorX автоматически находит костную ткань и другие инородные предметы в мясе птицы. Продукт с обнаруженной костью возвращается на станцию доработки, на дисплее которой демонстрируется точное

расположение кости. Кость (или другой инородный предмет) удаляется оператором, после чего продукт в целях безопасности подвергается повторному сканированию. С системой SensorX риск присутствия костей больше не является неизбежным для процесса переработки птицы.