

Controllo qualità e sicurezza alimentare: non si può scendere a compromessi

Dal 1992 Parmacontrols svolge la sua attività nel campo dei sistemi di controllo per l'industria alimentare, conserviera, dell'imbottigliamento e farmaceutica, per i settori di produzione degli imballaggi in metallo, vetro e plastica con un'ampia gamma di sistemi quali unità a Raggi X e Metal Detector per l'industria alimentare, sistemi di visione in linea con telecamera e strumenti da laboratorio per i settori beverage e conserviero.

Dai primi anni '90 il settore alimentare si è affidato alla tecnologia a Raggi X per l'individuazione di corpi estranei potenzialmente pericolosi. I sistemi di ispezione a Raggi X di Eagle Product Inspection, di cui Parmacontrols è distributore per il territorio EMEA, rappresentano la soluzione migliore per individuare corpi estranei solidi e garantire la sicurezza dei prodotti.

Particolarmente indicata per applicazioni nel settore della carne, la serie FA di Eagle, in esposizione dal 7 al 12 maggio a IFFA 2016, è dotata di tecnologia DEXA (assorbimetria a Raggi X a doppio livello di energia) e consente di sottoporre a scansione in tempo reale tagli di carne fresca e congelata determinandone la composizione e rilevando il livello di CL - Chemical Lean (contenuto magro) con una tolleranza del +/-1%.

Specificatamente progettata per rispondere alle esigenze dei prodotti che scorrono in tubazioni è la nuova Eagle Pipeline dotata di tecnologia "active product tracking" che consente di minimizzare lo scarto di prodotto grazie ad un monitoraggio

costante della portata della pompa per mezzo di un encoder. Inoltre la particolare geometria ed il restringimento della sezione del tubo rendono costante lo spessore d'ispezione, aumentando di fatto la sensibilità di rilevazione di contaminanti e minimizzando l'effetto delle bolle tipico delle applicazioni in tubo.

L'innovazione della tecnologia basata sui Raggi X di Eagle assicura la rilevazione di contaminanti inorganici spesso non rivelabili. Un esempio è la tecnologia MDX, che migliora l'ispezione offrendo alle aziende del settore alimentare capacità di rilevazione di contaminanti senza precedenti. La peculiarità della tecnologia MDX di differenziare i contaminanti in base alla loro composizione chimica (numero atomico) consente infatti l'individuazione di contaminanti fisici tradizionalmente non rivelabili, inclusi pietre, vetro alimentare a bassa densità, ossa, gomma e alcune plastiche.



Tutte le unità Eagle rispondono ai più alti livelli di qualità per soddisfare le esigenze di sicurezza industriale e di conformità agli standard internazionali in materia di sicurezza alimentare previsti dalle normative BRC e HACCP nonché dalle normative IFS, SQF 2000 e FSSC 22000, garantendo l'immagine aziendale e la sicurezza dei consumatori.

