

# สำหรับ IFS และ WS การแยกสารปนเปื้อนในอาหาร นั้นเป็นสิ่งที่จำเป็น S+S จึงนำเสนอทางออกและ ระบบที่เหมาะสมกับอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์

เมืองโซนเบิร์ก เดือนมีนาคม 2556

ณ งานมหกรรม IFFA 2013 เมืองแฟรงค์เฟิร์ต (ฮอลล์ที่ 9.1 แสตนด์ที่ A59) บริษัท S+S Separation and Sorting Technology GmbH แห่งเมืองโซนเบิร์ก รัฐบาวาเรีย ได้นำเสนอโลหะที่มีความซับซ้อนทางเทคโนโลยี และเครื่องแยกสารปนเปื้อนโดยเฉพาะสำหรับอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ นอกจากนี้เป็นที่รู้จักกันดีและพิสูจน์แล้วว่าเครื่องแยกโลหะ LIQUISCAN VF+ นั้นเหมาะสำหรับการใช้งานฟิลเลอร์ ส่วนระบบการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ RAYCON ก็คือไฮไลท์อีกอย่างหนึ่งในงานมหกรรม ทางบริษัท S+S ยังเสนอระบบตรวจจับโลหะตัวใหม่ซึ่งนั่นก็คือ VARICON+ มาพร้อมกับชุดลดตรวจจับ C-SCAN GHF อีกด้วย.



ระบบตรวจจับโลหะ VARICON+ พร้อมสายพาน

ลำเลียงใช้สำหรับการตรวจสอบการบรรจุเนื้อสด

แบบสูญญากาศในภาชนะบรรจุ E1/E2 (ภาพโดย:  
S+S)

ณ แสตนด์ ในงานมหกรรม บริษัท S+S ยังแสดงให้เห็นถึงมาตรฐานอาหาร WS ซึ่งแนวคิดสำหรับผู้ผลิตอิสระ ว่าการผสมผสานระหว่างเครื่องจักรสำหรับการเพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการในอุตสาหกรรมอาหารจะช่วยให้ได้ข้อมูล การซื้อและการประเมินผลที่เป็นมาตรฐาน อีกทั้งกลุ่มนักวิชาการชาวเยอรมันของ VDMA ร่วมกับบริษัทที่เข้าร่วมได้ ช่วยกันส่งเสริมด้านอาหาร WS โดยเป็นผู้ถือรางวัลสำหรับผู้เข้าชมที่อาจจะเป็นผู้ชนะได้รับฟรีไอแพด ซึ่งอาจจะ ทำให้การเข้าเยี่ยมชมแสตนด์ในงานมหกรรมของบริษัท S+S นั้นเกิดความคึกคักมากขึ้น.

**การตรวจสอบวัตถุดิบ เนื้อไส้กรอก และผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย**

ระบบตรวจจับโลหะ VARICON+ จะตรวจสอบเนื้อสดหรือบล็อกเนื้อแช่แข็งที่จะเคลื่อนย้ายในภาชนะบรรจุ E1/E2 สำหรับการปนเปื้อนโลหะที่ไม่พึงประสงค์ เช่น ตะขอเกี่ยวเนื้อ เครื่องมือตัดเนื้อ และชิ้นส่วนจากใบมีดที่หัก และ

หากสารปนเปื้อนมากับภาชนะบรรจุเข้ามาผ่านเครื่องตรวจจับโลหะก็จะถูกคัดเลือกออกไป พวกเครื่องจักรขับเคลื่อน (อย่างเครื่องตัด เครื่องสับ) จะได้รับการปกป้องได้เป็นอย่างดี ปัญหาของชิ้นส่วนโลหะขนาดใหญ่ถูกหั่นออกเป็นหลายชิ้นส่วนขนาดเล็กจนได้มาถึงขั้นตอนการผลิตขับเคลื่อนนั้นก็ยังคงถูกกำจัดออกได้อย่างแม่นยำ ในระบบตรวจจับโลหะ VARICON+ ขนาดเล็กยังสามารถนำมาใช้สำหรับการตรวจสอบโลหะขั้นตอนสุดท้ายในภาคสินค้าออกหลังการบรรจุซึ่งอาจจะเป็นในระหว่างการชั่งน้ำหนักหรือระหว่างการติดฉลาก.



เนื่องจากการเชื่อมต่อต่างๆ เครื่องแยกโลหะ LIQUISCAN VF+ สามารถบูรณาการได้อย่างง่ายดายในระบบการเดิมทั้งหมดซึ่งใช้ในอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์ได้ตามอัตราที่ยังอยู่ในระบบที่มีในหน่วยการปิด (ภาพโดย: S+S)

เครื่องแยกโลหะ LIQUISCAN VF+ ได้รับการออกแบบมาโดยเฉพาะสำหรับการตรวจสอบเนื้อไส้กรอกหรือวัตถุดิบที่มีความเหนียวคล้ายคลึงกัน กับขนาดที่กะทัดรัดของมันสามารถติดตั้งโดยตรงได้ที่ทางระบายของบรรจุสุญญากาศ และเมื่อเครื่องแยกโลหะตรวจพบการปนเปื้อนกระบวนการล้างก็จะหยุดการทำงานหรือนิวเมติกจะไม่ตอบสนอง การแยกวาล์วอัตโนมัติรวมทั้งเนื้อไส้กรอกปนเปื้อนจากกระบวนการบรรจุลงในภาชนะปิด การเชื่อมต่อต่างๆที่ง่ายต่อระบบการติดตั้งเพื่อบรรจุและภาชนะที่มีความเร็วตามอัตราที่ใช้ในอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และสิ่งที่เหมาะสมกับอุปกรณ์ต่างๆ.

เครื่องตรวจจับโลหะและเครื่องแยกในอุตสาหกรรมอาหารของบริษัท S+S ทั้งหมดนั้นมีการติดตั้งพร้อมกับหน่วยควบคุม GENIUS+ ซึ่งกระบวนการและการประเมินข้อมูลของขดลวดตรวจจับโดยวิธีการประมวลผลสัญญาณดิจิทัลในกระบวนการประเมินผลแบบหลายขั้นตอน หน่วยควบคุม GENIUS+ จึงมีพื้นฐานที่มีความไวสูงทำให้การตรวจสอบมีความถูกต้องอย่างเด็ดขาด ข้อมูลการเข้าสู่ระบบและการเก็บจึงเป็นไปตามข้อกำหนดของ IFS และ HACCP คุณลักษณะพิเศษของ GENIUS+ คือการดำเนินงานที่ใช้งานง่ายโดยแผงตัวเลือกสัมผัสที่มีสี.



ระบบการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ RAYCON มีขนาดกะทัดรัดและน้ำหนักเบา เอ็กซ์เรย์แอสแกนเนอร์ใช้เพื่อตรวจ

สอบขั้นสุดท้ายของผลิตภัณฑ์บรรจุ

(ภาพโดย : S+S)

## เทคโนโลยี X-Ray ที่เพิ่มขึ้น

ระบบตรวจสอบผลิตภัณฑ์ RAYCON ส่วนใหญ่จะใช้สำหรับการตรวจสอบขั้นสุดท้ายของการบรรจุผลิตภัณฑ์และอลูมิเนียมเคลือบวัสดุบรรจุพอยล์หรือพอยล์เมทาไลซ์จะไม่ใช่เป็นอุปสรรคทั้งหมด สำหรับผู้ใช้งานก็อาจจะเป็นไปได้ที่จะตรวจสอบสินค้าที่แตกต่างกันไปพร้อมๆกับบรรจุภัณฑ์โดยไม่ต้องเปลี่ยนการตั้งค่าระบบ ส่วนผลิตภัณฑ์ที่มีตำแหน่งวางหรือผลิตภัณฑ์ที่ถูกใส่ผิดนั้นจะไม่นำไปสู่การเกิดข้อผิดพลาดและอาจจะทำได้โดยการตรวจสอบผลิตภัณฑ์แบบขนานไปพร้อมๆกัน เครื่องผลึกหรือหัวฉีดระเบิดพร้อมภาชนะที่จัดเก็บแบบล็อกได้สามารถนำมาใช้ในหน่วยของการแยกสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผิดพลาดได้ ทั้งนี้ระบบตรวจสอบผลิตภัณฑ์ RAYCON รับประกันภาพของการประมวลผลที่ดีที่สุดในช่วงที่สูงสุดถึง 600 หน่วยผลิตภัณฑ์ต่อนาที จะดำเนินการกับเครื่อง X-Ray ที่ใช้พลังงานต่ำถึง 50 หรือ 80 กิโลวัตต์และได้รับการรับรองเป็นระบบการตรวจสอบสำหรับส่วนผสมอาหารและอาหารตาม EC directive 1999/2/EC อีกด้วย

ระบบของบริษัท S+S ทั้งหมดมีการออกแบบเครื่องจักรกลที่ตรงตามข้อกำหนดด้านสุขอนามัยแบบพิเศษของอุตสาหกรรมอาหาร (“การออกแบบที่ถูกสุขอนามัย”).



แนวคิดด้านอาหาร WS ช่วยให้

เศรษฐกิจและการเก็บข้อมูลได้มี

ประสิทธิภาพ

## ภาพรวมของ S+S

S+S Separation and Sorting Technology GmbH แห่งเมืองโซนเบิร์ก รัฐบาเวเรีย ผู้ผลิตเครื่องจักรและระบบสำหรับการตรวจสอบ/แยกสารปนเปื้อนสำหรับการตรวจสอบผลิตภัณฑ์และการคัดแยกของไหลของวัสดุ การขายสินค้าโดยหลักจะมุ่งเน้นในอุตสาหกรรมด้านอาหาร พลาสติก เคมี ยา ไม้ สิ่งทอและรีไซเคิล. S+S เป็นหนึ่งในผู้ผลิตชั้นนำของโลกที่มีบริษัทย่อยในประเทศอังกฤษ ฝรั่งเศส อิตาลี จีน สิงคโปร์และในสหรัฐอเมริกา มีสำนักงานตัวแทนในประเทศอินเดีย ตุรกีและกว่า 40 หน่วยงานทั่วโลก. บริษัทในเครือ S+S ปัจจุบันมีพนักงาน 350 คนและประมาณ 300 คนนั้นทำงานที่โรงงานหลักในเมืองโซนเบิร์ก มูลค่าการซื้อขายรวมในปี 2555 มีจำนวนประ

มาณ 43 ล้านยูโร.

จัดพิมพ์ฟรีค่าลิขสิทธิ์ รูปภาพที่แนบมาด้วย

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมโปรดติดต่อได้ที่

**S+S Separation and Sorting Technology GmbH**

Brigitte Rothkopf

Regener Straße 130

D-94513 Schönberg

โทร. +49-(0)8554-308 274

แฟกซ์. +49-(0)8554-2606

อีเมลล์: [brigitte.rothkopf@sesotec.com](mailto:brigitte.rothkopf@sesotec.com)

เว็บไซต์ [www.sesotec.com](http://www.sesotec.com)

หรือ ติดต่อได้ที่

**S+S Inspection Asia Pte Ltd**

25 International Business Park

#01-67 German Centre

Singapore 609916

โทร: +65 6562 8875

แฟกซ์: +65 6562 8876

อีเมลล์ [enquiry@sesotec.com.sg](mailto:enquiry@sesotec.com.sg)

เว็บไซต์ [www.sesotec.com.sg](http://www.sesotec.com.sg)