

Erkennt Fremdkörper mit geringer Dichte

Mettler-Toledo, Gießen, stellt mit DXD und DXD+ eine neue Röntgeninspektionstechnologie zur Erkennung von Fremdkörpern in verpackten Lebensmitteln vor.

Die DXD- und DXD+-Dual-Energy-Detektortechnologie ist für die Erkennung von Fremdkörpern wie Knochen, mineralarmes Glas, Gummi sowie verschiedene Kunststoffe optimiert. Diese Arten von Fremdkörpern sind in den komplexen Röntgenbildern, die bei der Inspektion von sich überlagernden und inhomogen strukturierten Produkten wie Nudeln, Hähnchenbrust oder Würstchen entstehen, oft schwer zu detektieren.

Die Detektortechnologie wird dabei von den neuen Mettler-Toledo-Advanced-Material-Discrimination-Softwaretools unterstützt. Algorithmen identifizieren die durch das Lebensmittel verursachten dunklen Bereiche hoher Dichte im Röntgenbild. Fremdkörper geringerer Dichte werden so im Röntgenbild sichtbar. Das unterstützt Lebensmittelhersteller dabei, Produktrückrufe zu vermeiden, unnötige Kosten in Form von Produktabfällen zu reduzieren sowie die Produktintegrität und den Markenschutz zu verbessern.

Die neue Technologie gibt es in zwei Ausführungen: DXD bietet verbesserte Röntgenleistung zu einem attraktiven Preis. Es kann in denselben Umgebungen wie Single-Energy-Lösungen bei Liniengeschwindigkeiten von bis zu 100 Metern pro Minute eingesetzt werden.

DXD+ ist für anspruchsvolle Anwendungen gedacht. Es sammelt mehr Daten über das inspizierte Produkt und die leistungsstarke Bildanalyse-Software liefert klare Bilder mit hoher Auflösung; DXD+ eignet sich für Liniengeschwindigkeiten von bis zu 45 Meter pro Minute.

Die Dual-Energy-Detektoren können beim Kauf von X36-Röntgensystemen vorkonfiguriert werden. Aufgrund der Ähnlichkeiten zwischen der Advanced-Material-Discrimination-Software und der ContamPlus



Das Funk-Thermometer TLC 750 BT eignet sich zur Überwachung der Kühlkette und der Wareneingangskontrolle. Xylem

Software, wie sie Mettler-Toledo Bestandskunden bereits von anderen Röntgeninspektionssystemen kennen, ist nur ein geringer zusätzlicher Schulungsaufwand erforderlich.

Im Zuge von persönlichen Beratungsterminen haben Kunden die Gelegenheit, Live-Tests mit eigenen Produkten durchzuführen.

Digitales Überwachen der Kühlkette

Ebro, eine Marke von Xylem Analytics, Ingolstadt, bietet eine Messtechnik für die HACCP-konforme Überwachung der Kühlkette und der Wareneingangskontrolle.

Das duale Bluetooth-Thermometer

TLC 750 BT im Taschenformat kann lückenlos Messdaten im Gerät speichern und diese später per Bluetooth an eine Software weitergeben.

Neben der Temperaturmessung werden auch Datum, Uhrzeit sowie die Kennung des Prüfpersonals dauerhaft in einer zentralen Datenbank abgespeichert.

Auch die Daten einzelner Filialen oder Standorte können mit wenig Aufwand analysiert werden. Die Temperaturmessung mit dem TLC 750 BT in Verbindung mit einer HACCP-Software ermöglicht einen schnellen und kostensparenden Nachweis.

Das TLC 750 BT hat die gleichen technischen Eigenschaften und Funktionalitäten wie das duale Infrarot- und Einstechthermometer TLC 750i.

Stets unter Kontrolle: Temperatur und Feuchte

CiK, Karlsruhe, hat seine Produktpalette um das Überwachungs-System SenseAnywhere erweitert.

Das neue System warnt zuverlässig bei Grenzüberschreitungen (Temperatur, Feuchte) und archiviert die gewonnenen Daten. Bei Abweichungen kann sofort reagiert werden. Für das browserbasierte System, das Temperatur, Feuchte oder Bewegung überwacht, ist keine Software-Installation nötig. Die Daten sind per PC, Mac, Tablet oder Smartphone weltweit abrufbar. **Horst Buchmann, Kerstin Mock**



SenseAnywhere warnt zuverlässig bei Grenzwertüberschreitungen, gibt automatisch Berichte aus und stellt die Daten grafisch dar. CiK