

## Processing equipment



# Foodtech

## in teken besparing en hygiëne

Tekst en foto's: Tom van der Meer

- **Op de tweedaagse vakbeurs Foodtech, eind mei in het Autotron in Rosmalen, toonden 170 standhouders hun producten en diensten. Efficiency, energiebesparing en hygiëne waren belangrijke thema's op en rond de beursvloer.**



*Hygiëne: Snelle controle op aanwezigheid van ATP en micro-organismen bij Gullimex.*

Gullimex presenteerde sneltests en apparatuur om ATP en ook micro-organismen snel te detecteren. "Mensen denken vaak goed te reinigen en merken met de swab-test dat er nog overall ATP is achtergebleven", stelde Jo Suys. "Dan blijkt dat medewerkers met doeken de verontreiniging van de ene naar de andere plek vegen." De aanwezigheid van ATP wordt binnen 15 seconden geme-

ten door de swab in de SystemSure Plus te plaatsen. Hoe meer licht het instrument meet, hoe meer ATP aanwezig is, dus hoe hoger de contaminatie. Het bedrijf heeft nu ook een nieuwe test, de EnSure (links op de foto) om snel te kunnen testen op micro-organismen als E.coli. In plaats van een of twee dagen zijn de resultaten nu na ongeveer zeven uur bekend.



*Hygiëne: Realco gaat biofilm te lijf met enzymen.*

Realco stond op de beurs met een enzymatische behandeling tegen biofilm. Bacteriën en polymeren vormen een biofilm op oppervlakken, in leidingen en membraamfilters, die daardoor lastig te reinigen zijn. "Daar hebben wij geen last van, zeggen bedrijven me wel eens", meldde Ron Wieten, de Nederlandse agent voor Realco. "Dan kom ik langs en dan schrikken ze. Enzymen krijgen deze biofilm wel kapot. Ze komen zelfs waar 'het voer' van de bacteriën zit en maken afvoerleidingen vrij. De enzymen zijn al effectief bij lagere temperatuur, het is pH-veilig en door de lage dosering is het niet duurder dan gangbare methoden."

### Spectrometrie

Dosco Sales & Engineering toonde spectro-



*Frans Bruijn (Dosco) bij een apparaat voor het in de productielijn doorstralen met infrarood.*





Food Design Experience: Sim-salade-bim met Vita & Mientje maakt groenten aantrekkelijk voor vier- tot zesjarigen. Cobie den Hollander kwam op het idee omdat haar vijfjarige broertje magie zo leuk vindt.

metrie, dat in de productielijn te plaatsen is, voor het doorstralen om de dichtheid (vocht en droge delen), maar ook eiwit en vet te meten. Zo kan bijvoorbeeld bij kazen in lijn het vochtpercentage worden gecontroleerd, voor ze het pekeldbad ingaan. "En aardappelmeel is bijvoorbeeld compact of luchtig", zei Frans Bruijn. "Dat kan zo maar 400 of 600 gram vocht in een liter bevatten. Microgolven herkennen het water- en het vaste stofgehalte aan de productielijn." Met led-lampen, die tien jaar meegaan, hoeft gedurende die periode niet meer gekalibreerd te worden. "Ze hebben een groot meetbereik van 1,5 tot 100 procent." Bruker Optics presenteerde zich met een mobile-IR, een portable FT-IR spectrometer, en ook laboratorium- en procesanalyse, analyse van transvetten, QC in zuivel en MPA voor kwaliteitscontrole.



De E-scan van Inventech: analyse van onder meer slurrie.

De E-Scan van Inventech stuurt een elektromagnetische microgolf door het product heen. De watermolecuul richt zich naar het elektromagnetische veld, waardoor grote en kleine golflengten ontstaan en je dus in lijn zaken als vocht, viscositeit, pH-waarde,

vet, eiwit en suiker kunt meten, maar ook CO<sub>2</sub>. Het werkt voor slurrie als pindakaas, tomatenpasta, yoghurt en voor pulp in sinaasappelsap, deeg en gehakt vlees.



GEA liet de Niro Soavi PandaPlus 2000 homogenisator zien, voor een feedback van de datalog. De Panda is een tafellabmodel voor het onder hoge druk verwerken van onder meer nanodeeltjes en -emulsies. "Met homogeniseren maak je deeltjes in een vloeistof klein, waardoor producten niet meer zo snel schiften", verduidelijkte Eric Ardesch. "Bijvoorbeeld bij sinaasappelsap, melk, ketchup en mayonaise. De Panda kan met weinig product snel testen." Grote Nederlandse



Processingmachine: De Pagasus-mixer van Dinnissen.

voedingsmiddelenbedrijven gebruiken een eerdere versie van de Panda in hun R&D. Dit nieuwe type staat al bij farmabedrijven.

#### Processingmachines

Het Belgische Azo toonde de AM van Amixon Mixing Technology, een verticale drogestofmenger met conische uitloop. "Hierdoor loopt het product beter door en is het makkelijker te reinigen", vertelde Kristof Callier. "We hebben ook mengers met vlakke bodem. Die zijn voor meer volume.



"Wij snijden alles; veel en snel", zei Hugo Witsenburg van Urschel. De E-Translicer is een compacte cutter die veel wordt ingezet



#### E-learning

Advies- en trainingsbureau in de food Précon Food Management brak een lans voor e-learning. Het bedrijf maakt alle e-learning trainingen zelf. Zo heeft Précon onder meer Hilton Meat, Max Havelaar (in drie landen) en het keukenpersoneel van Van der Valk geïnstrueerd. Ook worden openbare trainingen gegeven, bijvoorbeeld rond HACCP, trainingen op maat, learning in business en trainingen van brancheorganisaties (die eigenlijk door Précon zijn ontwikkeld). Matthijs Sels (foto) meldt dat het bedrijf samen met Nyenrode Business Universiteit een Triple P Business development programma (3PBD) heeft, dat speciaal gericht is op de voedingsindustrie. "Het ondersteunt bedrijven die zich in maatschappelijk verantwoord ondernemen willen verdiepen."



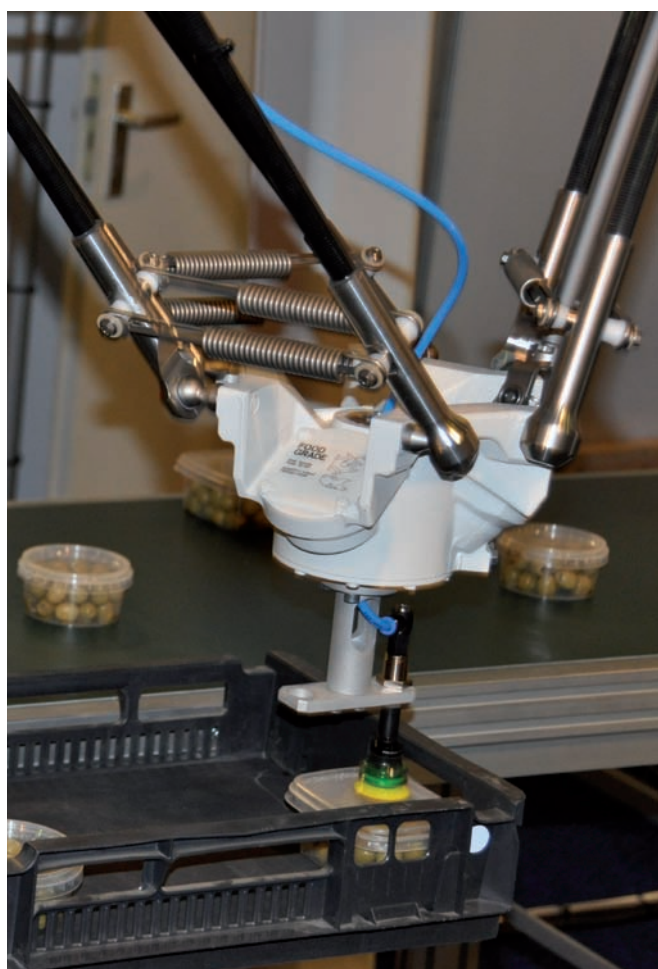




- ▶▶▶ in de afg waar kleine, verschillende hoeveelheden worden gesneden. Het snijwiel is snel te verwisselen. De cutters worden echter ook gebruikt in de vleesindustrie waar ze de hele dag draaien. Het nieuwe ontwerp is veel ergonomischer, terwijl het slicersysteem afkomstig is van de grote broer, de Translicer 2000. De E-Translicer kan ook op wielen worden gemonteerd zodat deze makkelijk verrijdbaar is.



Processingmachine: De ECB modulaire band van Ammeraal Beltech. Het gladde oppervlak leidt volgens het bedrijf tot een kleinere kans op contaminatie en zo'n 20 procent minder schoonmaakkosten.



Robot: Hoge snelheid en minimale omsteltijd met de Fanuc M-3iA bij Robertpack.



### Bevochtigen

Jasca Food Technology doet veel op het gebied van vocht in ruimten. Het toevoegen van een geur was dan ook een logische volgende stap. "Geurbeleving bevordert de verkoop in de retail", aldus Paul Grimberg. "Denk aan rookworstgeur bij een slager, appelgeur bij een groenteboer of amandel bij een bakker." Het bedrijf levert apparaten met geurkorrels voor winkels. "Bevochtigen in de processing, bijvoorbeeld in vlees- en bakkerijproducten, betekent extra kilo's en kilo's betekent geld." Met fijne verneveling zorgt het bedrijf ook voor gekleurde 'grill' strepen (van karamel) op kip of hamburgers, of brood uit de oven met houtskoolsmaak."

### Snelle robots

R&M (Robotics & Material handling) toonde op de Foodtech de nieuwe Mitsubishi S-series bij R&M (foto rechts). De robot, die wordt geremd op alle zes de assen, combineert kracht en snelheid. Bovendien is geen conversie meer nodig met Windows, omdat de besturing vanuit de plc kan, vertelde Jan van den Brink.



Stäubli-robot met lacquey-hand kan zelfs grillige vormen oppakken (bij Rolan Robotics).

Paul Barendse van Rolan Robotics legde uit dat bij robotsystemen in de voedingsmiddelenindustrie het grijpmechanisme de bepalende factor is. Ze moeten voldoende kracht gebruiken om een product op te pakken, maar niet zo veel dat ze een delicaat product beschadigen. Barendse demonstreerde de Staubli-robot met lacquey-hand, die zelfs grillige vormen of scheef aangevoerde producten kan oppakken en ze elders recht of naar believen weer scheef kan neerleggen. De robotarm is er ook voor natte werkomgevingen. Daarnaast is het geheel in een mobiele cel in te voeren, zodat de robotcel flexibel aan verschillende productielijnen ingezet kan worden. ▶▶▶



Food Design Experience: Groenteijs, in de smaken rodekool-appel-peer, rode biet-granaatappel, spinazie-kiwi en wortel-sinaasappel, dong mee naar de Voedingscentrum Award.

