

Anuga FoodTec

belooft weer veel

►►► Tekst: Norbert van der Werff
Foto's: Köln Messe



Bosch Packaging Technology presenteert tijdens de Anuga FoodTec twee nieuwe oplossingen voor het afvullen van dranken: het SurePOUCH flexible pack en de thermoforming clean-fill machine, TFC. De SurePOUCH is volgens de producent zeer hygiënisch omdat het product direct in de zak gevuld wordt en niet door een spuitmond gaat. De spuit wordt ultrasonisch aan de buitenkant van de zak gelast, zodat het product niet in contact komt met de spuit tot deze geopend wordt door de consument. De nieuwe TFC clean-fill thermoforming machine is een uitbreiding van het bestaande portfolio van vorm- en afvulttechnologieën. Het nieuwe product biedt oplossingen voor verse producten en producten met een extra lange shelf life als yoghurts

Carrièredag

Op de laatste dag van de beurs is het ook Careers Day. Studenten met een voor de voedingsmiddelentechnologie relevante studie, van 140 universiteiten uit negen Europese landen waaronder Nederland, worden dan in contact gebracht met potentiële werkgevers. De deelnemende bedrijven staan in de bijbehorende gids en online. Bovendien kunnen ze in de Speakers Corner in twintig minuten hun bedrijf presenteren. Er is ook een mogelijkheid om online afspraken te maken met studenten om hen tijdens de Careers Day te ontmoeten.

De Anuga FoodTec, een technologiebeurs gericht op de totale voedingsmiddelenindustrie, wordt gehouden van 27 tot met 30 maart, in Köln Messe. De Anuga FoodTec is internationaal georiënteerd. 42 Procent van de bezoekers komt van buiten Duitsland. De vorige editie van de beurs, in 2009, kwamen er circa 34.000 bezoekers. De beurs wordt gehouden in acht hallen en heeft een omvang van in totaal 117.000 vierkante meter. De Anuga FoodTec is alle drie de dagen geopend van 9.00 tot 18.00 uur. Meer info: www.anugafoodtec.com

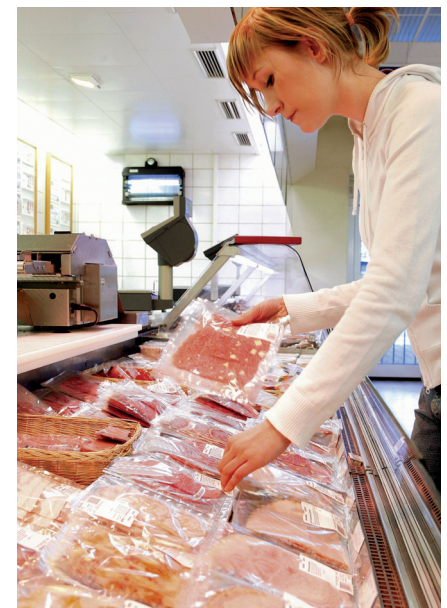
en desserts, en single-serve portions van boter, margarine of koffie. De machine is geschikt voor koude en warme producten. Bosch toont de apparatuur in hal 6-01 op stand B010 - C019.

Ook Multivac presenteert een thermovormmachine, R 535, voor de productie van voorverpakte producten zoals vleeswaren. De R 535 heeft een vouwstation en een etiketteermodule. Het MBS 110 converging systeem met geïntegreerde metaaldetector zorgt voor het sealen van de verpakking. De verpakking ziet eruit alsof het versvoorverpakt is, stelt Multivac. "Producenten van voedingsmiddelen en verpakkers willen automatiseren, maar tegelijkertijd de producten zo ambachtelijk mogelijk presenteren. Het versvoorverpakt concept voorziet daarin", legt Valeska Haux, marketingmanager van Multivac, uit. Het bedrijf stelt dat aan de andere kant gebruikers profiteren van de logistieke en hygiënische voordelen van industrieel voorverpakken.



sche voordelen van industrieel voorverpakken.

Multivac presenteert op de Anuga FoodTec bovendien zijn expertise in High Pressure Processing (HPP), milde conservering. In 2011 heeft het bedrijf door nieuwe gepatenteerde ontwikkelingen HPP geïntegreerd in geautomatiseerde verpakkingssystemen en ook in verpakken onder beschermde atmosfeer. Multivac heeft vorig jaar ook het HPP Test Center geopend voor zijn klanten,



in het Zuid-Duitse Wolfertschwenden. Multivac is te vinden in hal 6.1, stand E025 - D020.

Vulmachine voor tubes

Gerhard Schubert GmbH presenteert op de Anuga FoodTec een nieuwe machine voor het afvullen en sluiten van tubes (foto rechts). De tubes worden volledig automatisch uit de kartonnen doos gehaald en naar de nieuwe afvul- en sluitmachine getransporteerd. Het afvullen gebeurt met acht tubes tegelijk. Vervolgens worden ze met ultrasound gesloten. De tubes worden geseald met een koud sealapparaat. Als er wat product bij het seal zit, beïnvloedt dat de kwaliteit van de seal niet, aldus de producent. De in Keulen gedemonstreerde machine heeft een output van 200 tubes per minuut. Er zijn echter ook machines waarmee tot 800 tubes kunnen worden gevuld en gesloten. De machine is te bekijken in hal 6.1 op stand A066 - B069.

Light Out Manufacturing

ProLeiT presenteert op de beurs de integratie van de besturing van machines in productielijnen en de integratie van energiemangement voor optimalisering van de productie. Volgens directeur Christiaan Weersink van ProLeiT in Nederland is Plant iT daar volledig op ingericht. "Plant iT integreert plc-besturing, met scada en mes-functionaliiteit in één omgeving, voor de optimalisering van de productie in de onderneming. Alle gegevens, zowel voor de productie als de utiliteitsinstallaties, worden hiervoor in één centrale database opgeslagen." Op de beursvloer zullen diverse automatiseringprojecten nadrukkelijk worden getoond, waaronder een zuivelfabriek in de Arabische woestijn, een industriële bakkerij en een vleesbedrijf op basis van de nieuwe WeißenStephan Food Standard. Met deze projecten wil ProLeiT laten zien dat het niet alleen actief is in de zuivelindustrie of de brouwerijwereld, waarin het



bedrijf een vooraanstaande positie bekleedt.

ProLeiT werkt vanuit Plant iT mee aan de verdere ontwikkeling van het 'Light Out Manufacturing'-concept. "Processen zijn straks volledig geautomatiseerd en in de fabriek werken geen mensen meer." Dit concept wordt volgens Weersink gedreven door de toenemende schaarste aan gekwalificeerd technologisch personeel in de industrie. "Kostenbesparing is niet de primaire reden." Andere voordelen zijn kwaliteitsverbetering door het uitsluiten van menselijke fouten en betere reproduceerbaarheid van de productie. Daarnaast kunnen gebruik van installatie, energie en materiaal/resources worden geoptimaliseerd." ProLeiT staat in hal 4.1 op stand D013. <<<



Award

Tijdens de beurs wordt de International FoodTec Award 2012 uitgereikt. De prijs wordt één keer in de drie jaar toegekend aan een bedrijf dat zich onderscheiden heeft op het gebied van innovatie in de industriële fabrieks- of procestechnologie. De jury kent één of meerdere gouden medailles toe aan de ontwikkelaars van nieuwe functies of belangrijke verbeteringen van een nieuw concept. Ook zijn er zilveren medailles voor bedrijven die een bestaand product hebben doorontwikkeld, waardoor een functie of proces sterk verbeterd is.

In 2009 werden twee gouden en drie zilveren medailles uitgereikt. Een gouden medaille was er voor softwareontwikkelaar GRS Software GmbH uit het Duitse Homburg an der Saar voor de GRS Signum toepassing. Die bestaat uit diverse modules die automatisch een productdeclaratie kunnen genereren, met daarbij de ingrediëntenlijst, de voedingswaarde, allergenen, en die aangeven of er genetisch gemodificeerde ingrediënten inzitten. Ook productspecificaties kunnen worden weergegeven. Voor de vleesindustrie is er een aparte module die berekeningen kan maken over het vetgehalte en de verhouding eiwitten en water.

De andere gouden medaille was voor Hertel GmbH uit het Oostenrijkse Salzburg voor een innovatief verhittingssysteem dat de verdamping die nodig is voor de verwijdering van ongewenste aroma's uit wort door koken, tot een minimum beperkt. Daarmee kan veel energie worden bespaard.

De award wordt uitgereikt door de Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, één van de organisatoren van de Anuga FoodTec en de European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) en enkele internationale vakbladen. De winnaars worden vóór de aanvang van de beurs bekendgemaakt.



Christiaan Weersink.