



Fra venstre Mari Ann Tørngren, Niels Toftelund Madsen og Uffe Thrane, alle fra Danish Meat Research Institute.  
Foto: Laurids Hovgaard

## Nyt kamera fanger plast i fødevarer

Danish Meat Research Institute præsenterede en ny version af DynaCQ på Interpack-messen

Af Laurids Hovgaard i Düsseldorf

Plastmaterialer bliver brugt rigtig mange steder i fødevarerindustrien. Operatørerne har handsker på, det meste af emballagen er plast og mange komponenter i produktionen er fremstillet af plast. De risikerer at blive revet i stykker, klemt eller tabt direkte ned i fødevarer, eksempelvis hakket kød.

På grund af den lave densitet i plastmaterialerne er det stort set umuligt at detektere i en metaldektorer eller med røntgen, og det kan være svært for operatører at identificere de små plaststykker på et hurtigt kørende conveyor-bånd.

DMRI præsenterede på Interpack en ny opdateret version af det multispektrale vision-system DynaCQ,

der kan opfange lavdensitetsmaterialer som plast på ned til 1,5x1,5 mm. I den opdaterede version er synsfeltet udvidet.

- Vi kan nu undgå plast i fødevarerproduktionen, og det kan være rigtig svært at opfange, når et lille stykke af en handske er revet ned i en fødevarer. Samtidig er omkostningerne ved at tilbagekalde fødevarer blevet større i takt med, at fødevarerens virkninger hurtigere risikerer at havne i en shitstorm, siger Niels Toftelund Madsen, sektionsleder for måleinspektion ved **DANISH MEAT RESEARCH INSTITUTE (DMRI)**.

Tilbagekaldelse er dyrt

Han peger på, at forbrugere i dag reagerer voldsommere end for 10 år siden



DMRI har opdateret vision-systemet DynaCQ. Foto: Laurids Hovgaard

- Vi har opdateret DynaCQ, så den kan anvendes i flere produktionsanlæg for både pakket og upakket kød. Den kan detektere op til 60 meter i minuttet, og forsinket derfor ikke produktionen. I dag er det svært at sætte pris på en tilbagekaldelse, fordi det også rammer virksomhedens

brandværdi, og det er dyrt. Men tilbagebetalingstiden er på omkring et år, siger Niels Toftelund Madsen.

Nyt testlaboratorium

På Interpack fortalte DMRI også om deres nye testlaboratorium, hvor maskinbyggere og end-users kan teste nye maskiner, opskrifter eller produkter i et realistisk produktionsmiljø med frost- og kølerum.

- Det er ikke mange steder i verden, du kan teste i så realistiske miljøer. Ofte vil maskinbyggere teste i varme miljøer, fordi de ikke har adgang til kølefaciliteter. Det har vi, samtidig med, at vi har alle vores eksperter siddende på kontorer lige ved siden af vores testlab, siger Mari Ann Tørngren, senior konsulent hos DMRI.

## Ny smart pakkelinje går online

Multivacs nye thermoformer optimerer pakkeprocessen med data i skyen

Af Laurids Hovgaard i Düsseldorf

Med dæmpet belysning og dramatisk musik lancerede tyske **MULTIVAC** på Interpack sin helt nye thermoformer, som er udviklet efter industri 4.0-principper og er 100 procent digital med et multisensor-system, der løbende opsamler data for at optimere maskinens performance.

X-line-pakkelinjen bliver konfigu-

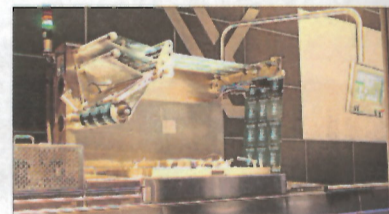
reret, så man ikke skal starte fra nul-punktet. Pakkelinjen er udstyret med Multivacs såkaldte Pack Pilot, der i dag opsamler data fra mere end 1.000 pakkemaskiner verden over, som samles i Multivacs egen cloud-løsning.

Når en fødevarerproducent beskriver en pakkeopgave, vil X-line undersøge, om andre har foretaget en lignende proces og dermed under-

søge, hvordan opgaven bedst løses.

Den ekspertviden bliver løbende større og større i takt med, at flere maskiner kobles til skyen.

- Vi henter data fra mere end 1.000 maskiner, der kører i dag, og den viden bruger vi til *machine learning*, så X-line kan sikre den mest optimale produktion uanset, hvilken opskrift maskinen kører efter, siger Guido Spix, CTO hos Multivac.



Ved hjælp af big data i skyen optimeres pakkeprocessen. Foto: Laurids Hovgaard

Danske Cabinplant, der specialiserer sig i vejning og pakning, annoncerede på Interpack, at det indgår et strategisk samarbejde med Multivac og Meyn. Målet er at tilbyde hele løsninger til vejning, proces og pakning af alle typer fødevarer.

Multivac øgede i 2016 omsætningen med syv procent til lige over syv milliarder kroner. Koncernen har 5.065 medarbejdere verden over.