

Persbericht

Real-time kwaliteitscontrole op productie van mayonaise operationeel

Nazareth, België, 12 april 2007 – AppliTek is sinds 1985 in de wereld van analytische technologie betrokken en heeft analysetoestellen en kant-en-klare meetoplossingen geleverd aan klanten wereldwijd. Nat-chemische analyse en technologieën als nabij-infrarood en röntgenfluorescentie vormden de basis van meetoplossingen in verscheidene procesindustrieën. De afdeling Spectroscopie van AppliTek heeft een enorme kennis en een belangrijke ervaring opgebouwd rond applicaties waar niet-invasieve (contactloze), snelle metingen van fundamenteel belang zijn, zoals in de voeding- en farmaceutische nijverheid.

Met behulp van een NIR (nabij-infrarood) analysesysteem is AppliTek er in geslaagd om de relevante parameters eigeel en olie nauwkeurig te bepalen bij de productie van mayonaise, hetgeen toelaat het proces te beheersen en te optimaliseren. Dit systeem werd opgestart bij een internationale producent van sauzen met vestiging in België, en werd onthaald als een belangrijk succes binnen dit domein.

Scannen van de mayonaisestroom

Het hart van het analysesysteem bestaat uit een miniatuur NIR spectrometer die het afgewerkte product continu scant in het proces. De spectrometer zelf is uiterst geschikt voor industriële toepassingen en heeft haar nut bewezen in tal van industriële, online toepassingen (naast toepassingen in de voedingsindustrie eveneens petrochemische, en farmaceutische toepassingen). Na de ijking van de spectrometer op specificaties van de klant werden de online meetresultaten vergeleken met de resultaten van twee externe laboratoria. De voorspelde resultaten bleken zeer nauw aan te sluiten bij de referentiewaarden, wat een bewijs was voor de nauwkeurigheid en herproduceerbaarheid van de online metingen.

Door gebruik te maken van processtuuringsmogelijkheden van de NIR spectrometer is AppliTek er in geslaagd de concentraties van eigeel en olie binnen de gespecificeerde, maar vooral boven een wettelijke minimumgrens te houden. De correcte bepaling van de belangrijkste componenten eigeel en olie in combinatie met een proces sturing staan borg voor de korte terugverdiëntijd van dit analysesysteem, mede bepaald door de relatief hoge kost van het eigeel.

Voor meer informatie, bezoek www.applitek.com sectie "Food and beverage".