

Salsicce, hamburger e prodotti macinati

Gestione delle ricette per produttori di carne rossa

Nota applicativa



Il controllo del contenuto di grassi è fondamentale per il successo delle aziende che operano nell'ambito della lavorazione della carne. Il lavoro dei produttori di salsicce, hamburger e macinati è basato sulla gestione delle ricette, sulla riformulazione e sull'efficienza. Una leggera sproporzione nel rapporto tra il contenuto magro e quello grasso può influire sul prodotto finale conferendogli una consistenza sgradevole e un gusto completamente diverso. Gli obiettivi di ottimizzazione del rendimento e di incremento dei profitti possono essere raggiunti con l'offerta di carni sempre gustose, sicure e di qualità elevata.

Le comuni difficoltà dell'ispezione

Dalla determinazione del contenuto di grasso all'individuazione di contaminanti, i produttori di carne si trovano a fronteggiare numerose difficoltà legate alla lavorazione dei relativi prodotti in diversi formati, come ad esempio carni cotte e crude, siano esse fresche, congelate, sfuse, miscelate o imballate in cartoni.

Misurazione del grasso

La sfida più complessa per i produttori di carne è quella legata al calcolo del contenuto magro presente in un lotto di maiale, manzo o agnello. Il taglio magro influisce infatti sulla redditività poiché è più costoso e può essere venduto a un prezzo maggiore. Al fine di risparmiare denaro e raggiungere gli obiettivi di miscelazione con un rigoroso controllo delle ricette, è essenziale che i produttori possano ridurre lo spreco di contenuto magro.

Molte aziende produttrici di salsicce, hamburger e carne macinata sfruttano il convenzionale metodo della misurazione visiva del contenuto magro, che prevede

che gli operatori eseguano visivamente una stima del contenuto di grasso e magro consentito nel processo di miscelazione. Tuttavia, il contenuto di grasso della carne, distribuito in piccole sacche tra le fibre dei muscoli, non è subito visibile e determina pertanto l'intrinseca inaccuratezza di questo metodo.

Contaminazione da corpi estranei

I contaminanti più comuni che si possono trovare all'interno della carne comprendono frammenti di metallo e cavi derivanti dal processo di macellazione, nonché ossa, vetro, pietre, aghi, ecc. Verificando la presenza di contaminanti nella carne, le aziende non garantiscono solo la totale sicurezza dei loro prodotti, ma evitano anche danni all'attrezzatura per la lavorazione a valle.

Soluzioni di ispezione a raggi-X

L'ispezione a raggi-X offre un avanzato metodo analitico di misurazione in linea del grasso in grado di ridurre le incongruenze nella formulazione delle ricette.

Questa innovativa tecnologia a raggi-X fornisce una soluzione più completa grazie all'ispezione del 100% dei prodotti, alla simultanea misurazione del grasso e della massa e alla rilevazione e all'espulsione dei contaminanti. Tuttavia, non tutti i sistemi di misurazione del grasso in linea sono uguali: alcuni sono infatti caratterizzati da limitazioni di velocità della linea e impiegano raggi-X a fascio singolo. I sistemi più avanzati usano la tecnologia DEXA (assorbimetria a raggi-X a doppio livello di energia). La DEXA utilizza raggi-X a doppio livello di energia, che consentono di ottenere una maggiore accuratezza nella misurazione del grasso e nel calcolo della massa, nonché un impareggiabile livello di rilevazione dei contaminanti.

I vantaggi di Eagle

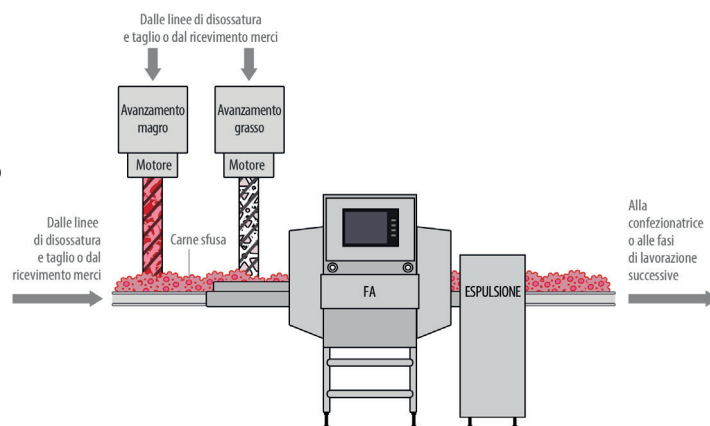
Il nuovo sistema Eagle FA3 sfrutta la comprovata tecnologia DEXA per aiutare i produttori di salsicce, hamburger e carne macinata a migliorare la qualità dei prodotti grazie alla possibilità di conseguire un valore di contenuto magro compreso tra +/- 1 CL, ma anche un ritorno sull'investimento impossibile da ignorare. Questo sistema di terza generazione utilizza il sistema di ispezione UPSHOT™ a fascio singolo dal basso verso l'alto che consente una migliore acquisizione delle immagini grazie alla prossimità del generatore alla carne. Oltre alle considerazioni funzionali, è importante ricordare che l'attrezzatura deve soddisfare i requisiti sanitari e occupare uno spazio ridotto. Con una lunghezza minima di 1,8 m, il sistema FA3 è il più compatto nella sua categoria. Il sistema Eagle FA3 è progettato per ambienti sottoposti a cicli di lavaggio intensivi e il nastro può essere rimosso in meno di cinque minuti senza alcun attrezzo per ottimizzare così la produttività.

Le innovative funzioni AUTOCAL e VALIDATE di Eagle permettono agli operatori di tarare facilmente la macchina in meno di 60 secondi premendo semplicemente un pulsante e riducendo così i tempi di produzione, di offrire report sul controllo qualità del sistema elettronico per contribuire a prevenire reclami dovuti al contenuto di grassi e di eliminare la necessità della movimentazione manuale e della documentazione cartacea associate ai tradizionali metodi di taratura.

Eagle Product Inspection fa della sicurezza dei vostri prodotti, dei vostri clienti e della vostra azienda una priorità. L'aver compreso le sfide specifiche affrontate dai produttori di carne rossa ha reso Eagle la scelta giusta per l'approvvigionamento di soluzioni di controllo qualità nell'ambito della misurazione del grasso. Automatizzando il processo di miscelazione e assicurando un controllo accurato delle ricette, la tecnologia DEXA offre la possibilità di ridurre le operazioni manuali e può contribuire a eliminare le richieste di risarcimento legate al contenuto di grassi e a risparmiare denaro riducendo lo spreco di contenuto magro.

Caratteristiche e vantaggi

- Il sistema FA3 offre la più alta velocità di produzione pur essendo caratterizzato dal design più compatto di qualsiasi altra soluzione di misurazione del grasso in linea
- La tecnologia DEXA calcola le proteine e l'umidità e misura il valore di contenuto magro (CL) con una accuratezza di +/- 1 CL rispetto ai metodi di riferimento standard
- Le funzioni AUTOCAL e VALIDATE consentono di conservare la taratura del sistema premendo semplicemente un pulsante
- SimulTask™, software proprietario di Eagle per l'analisi delle immagini, indica le posizioni dei contaminanti in modo tale da permettere una rapida rilavorazione, ridurre lo spreco di prodotti e risparmiare tempo
- La console touchscreen a distanza (opzionale) offre il richiamo immagini come indicazione da sfruttare presso le stazioni di rilavorazione
- L'unità MDU (Marquee Display Unit) opzionale fornisce un display remoto che visualizza i valori di CL e la misurazione del peso in tempo reale



www.eaglepi.com/en/applications

Eagle Product Inspection

6005 Benjamin Road, Tampa,
FL 33634, Stati Uniti d'America
Tel: +1-877-379-1670
Fax: +1-865-379-1677

eaglesales@eaglepi.com
www.eaglepi.com

Royston Business Park, Royston,
Hertfordshire SG8 5HN, Regno Unito
Tel: +44 (0) 1763 244 858
Fax: +44 (0) 1763 257 909

Soggetto a modifiche tecniche. © 03/2016 Eagle Product Inspection.

eagle
QUALITY. ASSURED.