



Pure Pacific Organics confía en Optyx® con FluoRaptor™ para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria de sus productos

Pure Pacific Organics, procesador líder de productos frescos orgánicos como espinacas bebé o mezcla de primavera, fue la primera empresa del mundo en instalar Optyx® con FluoRaptor™, el nuevo seleccionador láser con sensores fluorescentes de Key Technology. Mediante una combinación de cámaras en color y tecnología láser, Optyx con FluoRaptor detecta y elimina defectos, materia extraña vegetal (EVM) y materiales extraños (FM) sobre la base de la identificación de niveles de clorofila así como también color, tamaño y forma.

"En Pure Pacific, hacemos nuestro mayor esfuerzo para garantizar que nuestro producto es seguro", expresó el presidente y director general de Pure Pacific Organics, Tom Russell. "Cuando comenzamos a buscar un sistema de inspección automatizado, nuestro objetivo número uno era eliminar el material extraño. La eliminación de los defectos también era importante. Cuando vimos lo que FluoRaptor podía hacer (descubrió cosas que nosotros no podíamos ver) quedamos impresionados. El servicio y el apoyo de Key nos hicieron tomar la decisión final".

Optyx con FluoRaptor identifica diferencias en las propiedades fluorescentes de los objetos para eliminar insectos, partes de animales, piedras, palos, cartón, vidrio, plástico y metal, e incluso aquellos objetos del mismo color que el producto. El seleccionador también puede detectar y eliminar hojas de árboles, incluso cuando el color, la textura y la forma son similares al producto bueno.



"Analizamos seleccionadores de una gran cantidad de fabricantes", observó David Black, jefe de operaciones en Pure Pacific Organics. "FluoRaptor detecta el material extraño mejor que cualquier otro seleccionador que hayamos encontrado. También apreciamos su inspección sobre la banda transportadora más que los sistemas de caída libre, ya que su manipulación delicada reduce el daño mecánico de las hojas tiernas, lo cual es esencial para la calidad de nuestro producto final".

"Pure Pacific seleccionó Optyx 6786 con FluoRaptor de Key, el cual presenta una zona de escaneo de 48 in (1220 mm) que permite seleccionar hasta 6500 lb (3 toneladas métricas) del producto por hora. El láser y las dos cámaras Vis/IR montados en la parte superior y las dos cámaras Vis/IR montadas en la parte inferior visualizan el producto tanto desde abajo como desde arriba.



"Eliminar el material extraño es nuestro objetivo primordial, pero FluoRaptor encuentra muchos otros defectos también, como hojas marchitas pisadas por el tractor o productos con quemaduras por el viento, partes muertas u orificios hechos por mordeduras de insectos", dijo Russell. "Este seleccionador encuentra aspectos que las personas pasan por alto. Eliminar estos defectos mejora la vida útil en góndola y la calidad de nuestro producto final".

Key puede configurar Optyx con FluoRaptor para seleccionar productos frescos, así como una variedad de verduras frescas y congeladas y productos de papa. En Pure Pacific, el sistema está diseñado específicamente para productos con hojas tiernas con funciones únicas de manipulación e higiene, las cuales mantienen al sistema libre de acumulación de productos durante la operación para maximizar la eliminación de defectos y materiales extraños, mientras reduce la pérdida de rendimiento y facilita la higiene.

"Depende de cada procesador determinar su equilibrio ideal entre la calidad del producto y el rendimiento ya que, en general, mientras más defectos y materiales extraños se eliminan, más producto



bueno se pierde con ellos", explicó Black. "Con FluoRaptor, nuestra pérdida de rendimiento ha sido mínima, ya que el seleccionador activa sus eyectores de material extraño de manera precisa, sin eliminar demasiado producto bueno. Nuestro objetivo es eliminar el 100 % de material extraño y FluoRaptor nos ayuda a alcanzarlo sin demasiada pérdida de producto bueno. Estamos conformes con los resultados que alcanzamos".

Pure Pacific selecciona 24 tipos diferentes de mezclas y productos compuestos, cada uno con una configuración preprogramada, a la que se puede acceder en segundos a través del panel de control de la pantalla táctil. La interfaz de usuario basada en íconos está disponible en diversos idiomas para que sea fácil aprender a utilizar el sistema, lo cual reduce la capacitación de los operarios y simplifica la operación óptima. La interfaz del usuario puede residir localmente en el seleccionador y se puede acceder de manera remota a través de la red o de Internet, lo cual mejora la flexibilidad en el entorno operativo y facilita el acceso para solucionar los problemas de fábrica de manera remota y la asistencia para la aplicación.

"Nuestro entorno frío y húmedo puede ser un problema pero FluoRaptor lo maneja bien", concluyó Black. "Estamos experimentando una eficiencia del 100 % en los productos con el seleccionador. Hemos reducido los costos de mano de obra y hemos mantenido el resultado. Pero lo más importante es que hemos mejorado la seguridad alimentaria y la calidad de nuestros productos".

Publicado por:

© Key Technology, Inc.

150 Avery Street

Walla Walla, WA 99362

☎ 509.529.2161

✉ product.info@key.net

www.key.net