



**Pure Pacific Organics s'appuie sur la  
trieuse Optyx<sup>®</sup> avec FluoRaptor<sup>™</sup> pour  
assurer la qualité du produit et la  
sécurité alimentaire**

Pure Pacific Organics, processeur de premier plan de produits biologiques frais tels que pousses d'épinard et mélange printanier, a été le premier au monde à installer un équipement Optyx® avec FluoRaptor™, la nouvelle trieuse laser à détection de fluorescence de Key Technology. Utilisant une combinaison de caméras couleur et de technologie laser, la trieuse Optyx avec FluoRaptor détecte et élimine les défauts, les matières végétales externes (MVE) et les corps étrangers (CE) sur la base de différents niveaux de chlorophylle ainsi que sur la couleur, la taille et la forme.

« Chez Pure Pacific, nous faisons tout notre possible pour assurer la sécurité de notre produit », a déclaré Tom Russell, PDG de Pure Pacific Organics. « L'élimination des corps étrangers était notre objectif principal lors de la recherche d'un système d'inspection automatisé. L'élimination des défauts était également importante. Lorsque nous avons découvert ce dont la technologie FluoRaptor était capable - trouver des éléments invisibles à l'œil nu - nous avons été extrêmement impressionnés. Ensuite, le service et l'assistance de Key ont fait le reste ».

La trieuse Optyx avec FluoRaptor identifie les différences de propriétés fluorescentes des objets pour éliminer les insectes, les matières animales, les cailloux, les brindilles, le carton, le verre, le plastique et le métal, même si ces objets sont de la même couleur que le produit. La trieuse peut également détecter et éliminer les feuilles d'arbre, même si leur couleur, leur texture et leur forme sont similaires à celles du bon produit.

« Nous avons envisagé les trieuses d'un certain nombre de fabricants », a remarqué David Black, responsable de l'exploitation chez Pure Pacific Organics. « La technologie FluoRaptor recherche mieux les corps étrangers que tous les autres équipements. Nous avons également davantage apprécié son inspection sur tapis que les systèmes à chute libre, car une manipulation délicate diminue les dommages mécaniques infligés aux feuilles tendres, un aspect essentiel pour la qualité de notre produit final ».





Pure Pacific a sélectionné la trieuse Optyx 6786 avec FluoRaptor de Key, équipée d'une zone de balayage de 1 220 mm permettant de trier jusqu'à 3 tonnes de produit par heure. Un laser et deux caméras Vis/IR placés en haut ainsi que deux caméras Vis/IR montées en bas visionnent le produit par dessus et par dessous.

« L'élimination de corps étrangers est notre principal objectif, mais le FluoRaptor découvre également beaucoup de défauts, comme des feuilles pourries sur lesquelles un tracteur est passé ou des produits brûlés par le vent, présentant des zones mortes ou des trous dus à un insecte », a déclaré M. Russell. « Cette trieuse découvre ce que les humains ratent. L'élimination de ces défauts améliore la durée de conservation et la qualité de notre produit fini ».

Key peut configurer la trieuse Optyx avec FluoRaptor pour trier des produits frais ainsi



que divers légumes frais et surgelés et des produits à base de pommes de terre. Chez Pure Pacific Organics, le système est conçu spécifiquement pour les produits contenant des feuilles tendres, avec des caractéristiques de manipulation du produit et d'hygiène qui maintiennent le système en fonctionnement exempt de dépôts, pour optimiser l'élimination des défauts et des corps étrangers en diminuant les pertes de rendement et en facilitant l'hygiène.

« Il appartient à chaque processeur de déterminer son équilibre idéal entre qualité du produit et rendement car, en règle générale, plus vous éliminez de corps étrangers et de défauts, plus vous perdez de bon produit dans le processus », a expliqué M. Black. « Avec la technologie FluoRaptor, notre perte de rendement a été minimale, car la trieuse déclenche ses éjecteurs avec précision pour les corps étrangers, sans éliminer beaucoup de bon produit. Notre objectif consiste à éliminer 100 pour cent des corps étrangers et la technologie FluoRaptor nous aide à atteindre ce but sans beaucoup de perte. Nous sommes très satisfaits des résultats que nous obtenons ».

Pure Pacific trie 24 mélanges et produits composés différents, chacun possédant son propre réglage préprogrammé, qui peut être rappelé en quelques secondes via le panneau de commande à écran tactile. L'interface utilisateur à base d'icônes est disponible en plusieurs langues afin d'être facile à comprendre et à utiliser, de réduire la formation des opérateurs et de simplifier une exploitation optimale. L'interface utilisateur peut résider localement sur la trieuse ou être accessible à distance via le réseau ou Internet, renforçant la souplesse en termes d'environnement d'utilisation et facilitant l'accès pour le dépannage à distance de l'usine et l'assistance sur l'application.

« Notre environnement froid et humide peut s'avérer difficile, mais le FluoRaptor gère bien la situation », a conclu M. Black. « Avec la trieuse, nous constatons une efficacité de pratiquement 100 pour cent en termes de produit. Nous avons diminué nos coûts de main d'œuvre et maintenu notre débit. Mais surtout, nous avons amélioré la qualité et la sécurité alimentaire de notre produit ».

---

**Publié par :**

© Key Technology, Inc.

150 Avery Street

Walla Walla, WA 99362

☎ 509.529.2161

✉ [product.info@key.net](mailto:product.info@key.net)

[www.key.net](http://www.key.net)