



LA DETECCIÓN EN LÍNEA DE LAS PECHUGAS DE MADERA YA ES POSIBLE CON **TOMRA QV-P**

TOMRA Sorting Food, la división de TOMRA Sorting Solutions, especializada en equipos basados en sensores para el análisis y clasificación de alimentos, ha lanzado su nuevo analizador en línea TOMRA QV-P para detectar de forma fiable la miopatía muscular de las pechugas de pollo y eliminar inmediatamente de la línea de procesado aquellas que no alcancen la calidad requerida.

Para paliar el problema las plantas de procesado de pollos comprueban manualmente la calidad del producto, revisando una por una las pechugas. Ahora, con TOMRA QV-P, las plantas de procesado españolas también dispondrán de una solución automática y en línea para la comprobación y clasificación de las pechugas de pollo, una herramienta necesaria para la mejora de la calidad de su producto.

Con una capacidad de análisis de hasta 240 pechugas de pollo por minuto, y en hasta tres filas en una misma cinta transportadora, TOMRA QV-P utiliza la tecnología de espectroscopia de interactancia, que penetra la carne en profundidad para analizar la estructura orgánica del producto, determinando así su composición interna.

El cabezal óptico de la aplicación es totalmente seguro y libre de radiaciones y se puede instalar fácilmente sobre las líneas de procesado ya existentes, analizando una o varias filas de pechugas a la vez. Su fácil e intuitiva interfaz y su software permiten una gestión sencilla y eficaz del análisis del producto, así como fijar los distintos niveles de clasificación deseados para detectar las pechuga de madera, normalmente establecidos en 3 grados: ninguna presencia, presencia leve y presencia severa. Esta clasificación permite retirar automáticamente de la línea las pechugas de pollo no deseadas, que podrán ser dedicadas a otro tipo de procesado posterior. Todos los datos obtenidos son exportables o integrables fácilmente y dispone de plataforma para comunicación externa (PLC).

TOMRA QV-P no necesita consumibles, ni requiere ningún contacto del equipo con el producto, no requiere apenas mantenimiento, ni tampoco paradas frecuentes, por lo que se puede utilizar de manera fiable en procesos industriales alimentarios que llevan largos tiempos de ejecución.

PARA MÁS INFORMACIÓN: TOMRA Sorting, S.L.
Arquitecte Gaudí 45, 17480 Roses (Girona)
Tel: (34) 972 15 43 73 E-mail: carne.iberia@tomra.com
Web: www.tomra.com/carne



TOMRA QV-P MEDICIÓN EN LÍNEA DE LA CALIDAD DE PECHUGAS DE POLLO

QV-P de TOMRA detecta de forma fiable la miopatía muscular en pechugas de pollo, no visible por el ojo humano ni por visión artificial. Garantiza un producto de calidad homogénea. Permite asignar a otros procesos pechugas que no alcancen la calidad deseada.

WWW.TOMRA.COM/CARNE

CARNE.IBERIA@TOMRA.COM