



TOMRA
SORTING SOLUTIONS

FOOD

CARNE FRESCA Y PROCESADA

Español

MAYOR RENTABILIDAD, CALIDAD HOMOGÉNEA

TOMRA Sorting ofrece soluciones de clasificación y análisis para la industria cárnica. Instalamos las soluciones más fiables y rentables, en función de las características del mercado y de las necesidades específicas del cliente.

MARCANDO LA PAUTA

Independientemente del sector de la industria cárnica al que te dediques, ofrecer a tus clientes un producto de calidad es una cuestión fundamental. Como proveedor de confianza, TOMRA conoce los retos a los que se enfrentan los procesadores. Por eso te ofrecemos las

mejores y más amplias soluciones de análisis y clasificación basadas en sensores que hay en el mercado. Así, no sólo garantizas tu reputación sino que también muestras tu capacidad de innovar y cambiar el futuro.



Aplicaciones:
bacon, carne
picada, recortes de
salchichón,
embutidos

TECNOLOGÍA

ESPECTROSCOPIA DE INTERACTANCIA

La espectroscopia de interactancia usa luz de infrarrojos cercanos (NIR) que penetra en la carne. Permite el análisis en continuo de grasa, colágeno, proteína y humedad de la carne.

CÁMARA

El uso de cámaras garantiza el reconocimiento de materiales según su color, sus características biológicas y su forma. Sus capacidades superan el espectro visible e incluyen espectros infrarrojos, ultravioleta entre otros. TOMRA ha desarrollado cámaras exclusivas de alta resolución que permiten múltiples aplicaciones en la clasificación óptica de alimentos.

LÁSER

Las máquinas láser de TOMRA clasifican según el color, la estructura y las características biológicas. El escaneo por láser detecta contaminantes y defectos, incluso cuando el producto y éstos tienen el mismo color.

VENTAJAS

MAXIMIZACIÓN DE LA CALIDAD Y DEL RENDIMIENTO

Adding real-time meat analysis and sorting technology directly to your production lines simplifies the operating process, optimizes the product quality and improves yield.

RENDIMIENTO CONSTANTE

Un rendimiento estable y fiable es fundamental para que tu fábrica y tu negocio sigan siendo competitivos. Gracias a nuestra experiencia y conocimiento del mercado, optimizamos nuestras soluciones para que satisfagan tus requisitos y necesidades. La implantación de soluciones de análisis y clasificación te ofrece estabilidad y reduce el número de errores humanos y de muestreo.

BAJOS COSTES OPERATIVOS

La integración de nuestras soluciones simplifica de forma significativa tu funcionamiento diario. La facilidad de uso, el bajo mantenimiento, una mayor seguridad alimentaria y un menor desperdicio de producto son factores que se combinan para mejorar la rentabilidad y fortalecer tu posición en el mercado.



NUESTRAS SOLUCIONES DE ANÁLISIS

CARNE PICADA Y HAMBURGUESAS

El análisis en continuo del contenido de grasa con el sistema QVision de TOMRA permite que los productores de carne picada o hamburguesas mezclen lotes para alcanzar un punto de grasa concreto, a la vez que evitan desperdiciar carne magra. Además de medir el contenido de grasa, también se analizan los niveles de humedad y proteínas de todo tipo de carne.

La carne, al ser un producto natural, presenta diferentes niveles de contenido en grasa; los esfuerzos de los deshuesadores para ofrecer una calidad constante se basan por lo general en la percepción visual (VL). Sin embargo, la medición precisa con el analizador QVision ofrece al procesador la información química (CL) del material crudo y de los lotes enteros. También maximiza la rentabilidad de la inversión y permite un ahorro en los costes relativos al magro.

La medición precisa de QVision ofrece información en tiempo real, tanto si los operarios introducen manualmente las distintas materias primas en la picadora o en la guillotina como si es una mezcla automática de lotes a partir de materias primas de diferentes orígenes.

El seguimiento y registro de las mediciones de la carne suministrada también ofrecen al procesador una visión completa de los niveles de stock y de las posibles correcciones a llevar a cabo.

La seguridad de la medición en continuo hace innecesario tomar muestras de lotes, evitando así que se puedan



producir errores humanos. Dado que el lote ya cuenta con el contenido adecuado de grasa, se elimina de forma automática la necesidad de posibles correcciones, ahorrando tiempo y trabajo.

Al grabar y visualizar las mediciones acumuladas por lote se asegura la trazabilidad de la producción.

Gracias a QVision puedes ofrecer a tus clientes un producto con una calidad constante y aumentar así su fidelidad.

- Calidad constante del producto final
- Mejor reparto del producto
- Trazabilidad y documentación total de todos los lotes
- Eliminación del muestreo dependiente de operarios



SALCHICHÓN, CHORIZO

Para fabricar embutido curado o ahumado, como el salchichón y el chorizo, es vital tener un control preciso de la receta y composición para su posterior procesamiento. Hay que preparar los lotes para que tengan un peso y un nivel de grasa exactos y dejarlos listos para añadir las mezclas de especias y ser manipulados.

El analizador QVision, gracias a su editor de recetas opcional, permite gestionar la receta (peso y composición) y orientar al operario acerca de la composición exacta del lote. Tomando como referencia el contenido actual en grasa, el operario actualiza y visualiza de forma dinámica las cantidades del resto de materias primas.

- **Control preciso de la composición**
- **Mayor calidad del producto final**
- **Reducción de reclamaciones de clientes**
- **Mejor control del proceso de secado**
- **Ahorros laborales en muestreos y retoques manuales**
- **Mapeo total del proveedor**

RECORTES DE CARNE

Para los procesadores de carne es fundamental determinar el valor de los cortes de forma rápida y fiable. Ahí es donde el QVision de TOMRA entra en acción. El analizador mide la cantidad de magro de los cortes, mejorando su comercialización, gracias a la medición precisa de sus componentes (CL).

La instalación de un analizador QVision en una sala de despiece permite al productor estandarizar de forma precisa las combinaciones de corte, a la vez que da información en tiempo real al equipo acerca de la línea de cortado y de la precisión con que se clasifican los cortes.

El control preciso del contenido en grasa de cada lote permite a los procesadores ofrecer a sus clientes el contenido de grasa requerido.

La medición de la carne en todo el ancho de la cinta -y no sólo en las muestras-, asegura una calidad constante de los lotes.

El sistema QVision puede integrarse en el sistema ERP de los productores, y suministrar las mediciones de grasa, humedad, proteínas y peso directamente a la base de datos. Esto permite marcar las combinaciones con mediciones en tiempo real y ofrecer dicha información a los clientes.

- **Calidad constante del producto final**
- **Mejor reparto del producto**
- **Trazabilidad y documentación total de todos los lotes**
- **Sin muestreo dependiente de operarios**



NUESTRAS SOLUCIONES DE ANÁLISIS



CARNE SIN PICAR, CORTES PEQUEÑOS

Eliminar los cuerpos extraños de la carne al inicio del proceso es un objetivo esencial de todos los procesadores de carne.

Con su tecnología exclusiva para detectar cuerpos extraños tales como plástico, papel, cartón y otros, el analizador de TOMRA impedirá que estos productos se propaguen por la línea de producción.

La máquina emplea la probada tecnología de Identificación por Firma Biométrica (BSI), que identifica los cuerpos extraños según su composición química. Al diferenciar cuerpos extraños con independencia del tipo y color de la carne, el sistema no necesita la intervención del usuario.

- Detección de cuerpos extraños
- Probada tecnología para un amplio espectro de materiales
- Independencia del tipo y color de la carne
- Máxima seguridad alimentaria
- Ahorro en costes laborales
- Mejor imagen de la empresa

NUESTRAS SOLUCIONES DE CLASIFICACIÓN



BACON EN TROZOS

El clasificador de carne Nimbus, de TOMRA, detecta y rechaza cuerpos extraños, incluidos huesos, plásticos de colores (amarillo, azul y verde), madera, aluminio, papel, pedazos de metal y partes quemadas. Su capacidad varía entre 1 y 2 toneladas/hora.

Con una rentabilidad máxima, el clasificador de carne es de muy fácil uso y no requiere calibrado. El clasificador de trozos de bacon de TOMRA, cumple las especificaciones para la industria cárnica en lo relativo al tratamiento e higiene del material. El clasificador cuenta con un diseño de estructura abierta para que sea más fácil de limpiar y garantizar que no haya áreas muertas en las que se pueda acumular carne. El clasificador de trozos de bacon también cuenta con una zona especial para la supervisión visual, previniendo así el crecimiento bacteriano en la estructura y en las superficies inclinadas, evitando que el producto toque la estructura.

- Mayor rendimiento y producción
- Reducción de mano de obra
- Calidad constante

MINIFUET Y PERRITOS CALIENTES

ViskoTeepak y TOMRA Sorting Food decidieron unir fuerzas para desarrollar una solución que permitiese a los productores de salchichas detectar más fácilmente piezas de tripa en la fase de pelado, sin perder el control de la formación del color de la salchicha durante su procesamiento. El resultado de esta sinergia es una gran innovación, aún sin patentar, en el mundo de las tripas y la detección de tripas de salchichas.

La solución puede utilizarse para producir salchichas sin tripa de todo tipo, incluidas las frankfurt, perritos calientes, minisalamis y muchas otras.

La combinación del clasificador óptico Genius, de TOMRA, con la D-Tech, de ViskoTeepaks, no sólo permite detectar tripas sino que también permite clasificarlas según tamaño y otras características, como el color.

- Mayor eficiencia
- Modular y flexible
- Alta capacidad
- Bajo mantenimiento
- Reducción de mano de obra

Folleto de la máquina disponibles en www.tomra.com/food o solicitándonos directamente.



You are a Resource Revolutionary.

TOMRA Sorting Solutions Food es el proveedor líder en tecnología de clasificación, pelado y procesamiento basada en sensores para las industrias de comida fresca y procesada.

Al transformar el rendimiento en uso, y los beneficios en progreso, TOMRA transforma la forma en la que el mundo obtiene, utiliza y reutiliza sus recursos.

Si desea una demostración gratuita con su propio producto, o si quiere más información, póngase en contacto con nosotros.



TOMRA Sorting Food EMEA
Research Park Haasrode 1622
Romeinse straat, 20
3001 Leuven
BÉLGICA
Tlf: +32 16 396 396
Fax: +32 16 396 390
W: tomra.com/food
E: food@tomra.com

TOMRA Sorting Food AMERICAS
875 Embarcadero Drive
West Sacramento
California 95605
EE.UU.
Tlf: +1 916 388 3900
Fax: +1 916 388 3901
W: tomra.com/food
E: food.us@tomra.com

TOMRA Sorting Food ASIA
1A/E, Rihua Building, No.8, Xinfeng 2nd Road
Huli District, Xiamen, Fujian, P.R.C
361006 Xiamen
CHINA
Tlf: +86 0592 572 0780
Fax: + 86 0592 572 0779
W: tomra.com/food
E: food.asia@tomra.com