

Geflügelspezialist durchleuchtet seine Produkte



Fallstudie / **Smithfield Murray**

Der britische Geflügelverarbeiter Smithfield Murray hat zwei Röntgenprüfsysteme IX-G2 von Ishida installiert. Mit den neuen Geräten lassen sich Knochen und Knorpel in den Produkten zuverlässig erkennen, was die Einhaltung höchster Standards der Lebensmittelqualität erlaubt.

Daten & Fakten



Smithfield Murray verarbeitet mehr als 250 t Geflügelfleisch wöchentlich



Fremdkörper mit geringer Dichte müssen aufgespürt werden, weil die meisten Geflügelprodukte als „knochenfrei“ ausgeliefert werden



Das Röntgenprüfsystem IX-G2 für Geflügel bietet eine kompakte Lösung für Geflügelverarbeiter, die höchste Genauigkeit bei der Detektion von Knochen mit geringer Dichte, Knochenfragmenten und Knorpeln benötigen



Die IX-G2 Systeme bei Smithfield Murray sind zweibahnig konfiguriert für Hochgeschwindigkeit bei der Geflügelverarbeitung und einen Ausstoß von über 100 Filets pro Minute



Smithfield Murray ist ein führender europäischer Anbieter von frischem und gefrorenem Geflügel. Das Unternehmen verarbeitet jede Woche rund 250 Tonnen Fleisch, das an große Supermarkketten und Food Service Hersteller geliefert wird. Am Produktionsstandort Manchester wurden 2021 Röntgenprüfsysteme installiert. „Die Investition in die Qualitätskontrolle folgte unserer Strategie, bei allem, was wir tun, die Besten der Welt zu sein“, erklärt Geschäftsführer Damien Murray.

Die Röntgenprüfsysteme IX-G2 wurden von Ishida speziell für die Kontrolle von Geflügelprodukten entwickelt und nutzen zwei energetisch unterschiedliche Strahlungsquellen. Die Signale mit hoher bzw. niedriger Energie werden von Liniensensoren aufgenommen und anschließend verglichen. So entsteht ein Gesamtbild mit einem deutlichen Kontrast zwischen Produkt und Fremdkörpern mit geringer Dichte wie beispielsweise Knochenfragmenten. Die Dual-Energy-Technik eignet sich besonders für die Anforderungen der Geflügelverarbeitung, wo die Dichte des Produkts und die der potenziellen Kontamination sehr ähnlich sein können. Die Entfernung von Fremdkörpern mit geringer Dichte, wie z. B. Knochen und Knorpel, ist für Smithfield Murray von entscheidender Bedeutung, da die meisten Geflügelprodukte knochenfrei für die Verwendung in Fertiggerichten, Kindergerichten, Feinkostprodukten, Pasteten und Gebäck sein müssen.

Genaue Unterscheidung zwischen Produkt und Fremdkörper

„Die Verbraucher erwarten Geflügelfleisch ohne Knochen. Allerdings ist die Knochenaushärtung wegen des relativ jungen Alters vieler Hühner zum Zeitpunkt der Schlachtung noch nicht abgeschlossen. Solche Knochen von geringer Dichte sind schwierig zu detektieren, müssen aber dennoch entfernt werden“, erklärt Pawel Charazmusiewicz, Operational Production Manager bei Smithfield Murray. Zur Risikominimierung verlangen manche Einzelhändler eine doppelte Fremdkörperkontrolle. Früher wurden die Kontrollen zunächst während des Zerlegens und dann gründlicher im weiteren Prozessverlauf manuell durchgeführt. Das war nicht nur zeitaufwändig, sondern setzte das Fleisch auch mehrfach manuellem Handling aus.

Smithfield Murray wusste, dass es eine effizientere, automatische Methode geben musste und zusätzlich war eine platzsparende Lösung verlangt. Das wichtigste Entscheidungskriterium war die Leistung, aber die Abmessungen spielten ebenso eine Rolle. Ausschlaggebend für die Entscheidung für das Röntgenprüfsystem IX-G2 war die Anwendung bei einem anderen Unternehmen der gleichen Branche. Nach einem Besuch dort herrschte Gewissheit, dass Ishida die richtige Kombination aus Qualität und platzsparender Konstruktion für Smithfield Murray bot.

Um den hohen Geschwindigkeiten bei der Geflügelverarbeitung gerecht zu werden, beschaffte Smithfield Murray die Röntgenprüfsysteme in zweispuriger Ausführung. Die Geräte kontrollieren zuverlässig über 100 Filets pro Spur.

Das erste Röntgenprüfsystem stellte der Geflügelverarbeiter im Frühjahr 2021 im primären Zubereitungsbereich auf, wo beispielsweise Hähnchen für die Verwendung in Kindergerichten zurechtgeschnitten werden. Nach Abschluss der Kalibrierung wurde ein weiteres Röntgenprüfsystem Bestandteil einer neuen Linie, die bereits entsprechend konfiguriert worden war. Daher musste eine Plug-and-Play Installation erfolgen, die im Sommer des gleichen Jahres schnell und effizient vollzogen wurde.

Vor der Installation gaben die Ishida Experten wertvolle Hinweise für die optimale Positionierung der Hähnchenprodukte beim Einlauf in die Röntgenprüfsysteme. Smithfield Murray entwickelte anschließend eine individuelle und praktische Lösung. Markante Markierungen auf dem Förderband zeigen den Mitarbeitern genau an, wo sie das Geflügel platzieren müssen.

„Mehr Lebensmittelsicherheit“

Heute sind beide Röntgenprüfsysteme IX-G2 täglich in Betrieb und ihre Vorteile werden immer deutlicher. „Primär geht es uns um die Qualität der Produkte und ein wichtiger Teil davon ist die Verbesserung der Lebensmittelsicherheit. Mit Einführung der Röntgenprüftechnik können wir jetzt eine dreifache Inspektion durchführen – manuelle Kontrolle während des Beschnitts, die Röntgenprüfung sowie eine visuelle Nachkontrolle – unsere Kunden sind begeistert“, sagt Pawel Charazmusiewicz. Smithfield Murray vermeidet manuelles Handling und profitiert von schnellerer Zuführung und verbesserter Produktivität. Das Team hat sich schnell an die Geräte gewöhnt und neue Mitarbeiter erhalten eine Schulung als Teil der Standardeinführung.



Der Kunde

Für Geschäftsführer Damien Murray hat sich die Investition gelohnt. „Die Ishida Röntgenprüfsysteme bedeuten einen beträchtlichen Mehrwert für unseren Betrieb. Die Geflügelverarbeitung generell kann profitieren.“ www.smithfieldmurray.com



Der Überblick



Ein führender europäischer Anbieter von verarbeitetem frischem und gefrorenem Geflügel



Wir verpflichten uns zur Aufrechterhaltung höchster Standards der Lebensmittelqualität



Smithfield Murray. Weltweit spitze bei der Geflügelverarbeitung



Die zwei Röntgenprüfsysteme Ishida IX-G2 verwenden fortschrittliche Dual Energy Technik



Produkte mit Fremdkörpern identifizieren, zurückweisen und zur Nachbearbeitung ausschleusen



Ishida ist die passende Kombination aus Qualität und Design für unsere Anforderungen



Unser Unternehmen kennzeichnet eine offene und ehrliche Einstellung sowie eine familiäre Arbeitsatmosphäre



Das Röntgenprüfsystem IX-G2 bietet Geflügelverarbeitern eine kosteneffiziente und platzsparende Lösung



Das IX-G2 erreicht Hochgeschwindigkeit bei der Röntgenkontrolle



Die IX-G2 Systeme sind Teil einer dreistufigen Qualitätskontrolle: manuell während des Beschnitts, Röntgenprüfung und abschließend noch visuell



Weniger manuelles Handling, schnellere Zuführung und höhere Produktivität



Röntgen-schulungen zur Einführung für neue Mitarbeiter

Sprechen Sie mit einem Ishida-Experten

Jedes Unternehmen hat seine eigenen Herausforderungen. Unsere Aufgabe besteht darin, Ihnen bei der Überwindung Ihrer Probleme zu helfen und gemeinsam intelligente Lösungen für Sie zu erarbeiten. Wir helfen Ihnen, höhere Standards zu erreichen, damit Sie Ihre Kunden noch schneller und noch besser beliefern können.

[Machen Sie eine Anfrage](#)