

Ishida Röntgenprüftechnik gibt den Ausschlag für Pápai Hús



Fallstudie / Pápai Hús

Ein Ishida Röntgenprüfsystem verschafft der bekannten ungarischen Fleischmarke Pápai Hús mehr Lebensmittelqualität und -sicherheit für das vielfältige Produktsortiment.

Daten & Fakten



Ein neuer Kunde in Japan veranlasste den ungarischen Fleischverarbeiter Pápai Hús zur Investition in Röntgenprüftechnik



Die japanischen Abnehmer empfehlen ein Röntgenprüfsystem von Ishida



Das Röntgenprüfsystem IX-GN-2443 entdeckt kleine Knochen und Knorpel in Verpackungen mit Sülze, Blutwurst und Schinkenwürfeln



Eine siebenstufige Bildanalyse, vielfältige Detektionseinstellungen und intuitive abrufbare Voreinstellungen erlauben schnelle Wechsel der Produkte und Verpackungsarten sowie eine Hochleistungsinspektion



Pápai Hús ist in Ungarn vor allem für seinen Räucherschinken bekannt. Das 1913 gegründete Unternehmen mit eigenem Schlacht- und Zerlegebetrieb bietet darüber hinaus auch vorgekühltes und gefrorenes Fleisch, geräucherte und wärmebehandelte Fleischprodukte, Schinken, Speck und Würste, Wurstwaren, gegrillte sowie vegane Produkte an.

Pápai Hús exportiert seit langem weltweit und entwickelt sich ständig weiter, zuletzt mit einer veganen Produktreihe, die 2020 auf den Markt kam. Export und Innovation waren drei Jahre zuvor entscheidende Faktoren, als der Hersteller aufgrund eines neuen Liefervertrags mit einem japanischen Kunden ein Röntgenprüfsystem für den Produktionsstandort Pápa, Westungarn, beschaffte.

„Der Kunde wünschte die Investition in ein Röntgenprüfsystem und empfahl uns ausdrücklich ein Gerät von Ishida“, berichtet Benedek Szabolcs, Technischer Direktor bei Pápai Hús.

Das Röntgenprüfsystem IX-GN-2443 wurde von MasterQuality, der ungarischen Vertretung von Ishida, geliefert und installiert. Für Pápai Hús machte es sich schon bald bezahlt.

„Die Produktbeschaffenheit von Delikatessen wie Disznósajt, einer traditionellen Sülze aus verschiedenen Schweinefleischsorten, bedeutet, dass Fragmente von Knochen oder Knorpeln enthalten sein können, was von den Verbrauchern nicht erwünscht ist“, erläutert Benedek Szabolcs. „Das Röntgenprüfsystem von Ishida kann einfach so programmiert werden, dass es Verpackungen mit solchen Fremdkörpern erkennt und ausschleust. Die Lebensmittelqualität wird verbessert.“

Das Röntgenlicht wird durch die zu prüfenden Produkte geleitet und von Fotodioden aufgenommen. Abhängig vom Niveau der empfangenen Röntgenstrahlung entsteht ein Graustufenbild. Sind Einschlüsse vorhanden mit einer größeren Dichte als das Produkt selbst, erscheinen diese auf dem Bild als dunkle Flecken.

Das Ishida Röntgenprüfsystem erkennt dank seiner hervorragenden Empfindlichkeit Verunreinigungen ab einer Größe von 0,3 mm und bestimmt deren genaue Position im Produkt. Insbesondere die einzigartige Technologie des selbstlernenden Genetischen Algorithmus (GA) sorgt für maximale Detektionsleistung und Zuverlässigkeit. Das System wird über mehrere Testläufe auf die Identifizierung schwer erkennbarer Verunreinigungen trainiert und erreicht so selbst bei Hochgeschwindigkeit große Präzision. Anwender können das Röntgenprüfsystem optimieren, um eine höhere Empfindlichkeit für bestimmte Fremdkörper und für Verunreinigungen mit geringer Dichte zu erreichen.

Heute prüft das Ishida IX-GN-2443 am Produktionsstandort Pápa jede einzelne Verpackung mit Disznósajt, Blutwurst und Schinkenwürfeln. Intuitiv bedienbare Voreinstellungen ermöglichen einfache Wechsel der Produkte und Verpackungsarten, weil die Wahrscheinlichkeit von Fremdkörpern je nach Produkt unterschiedlich ausgeprägt ist.

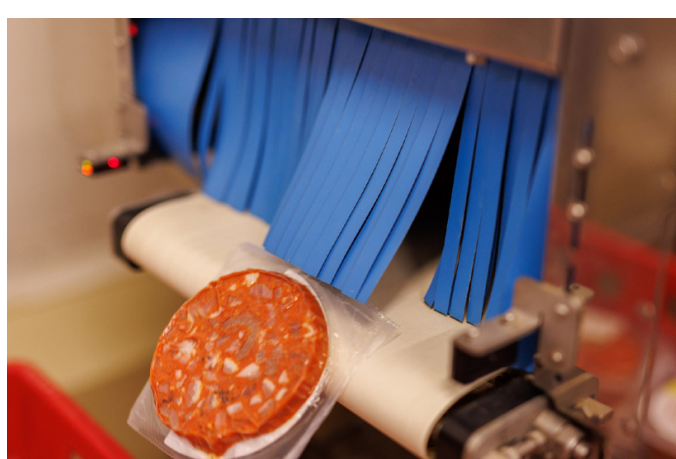
Das Röntgenprüfsystem IX-GN-2443 wurde für die Hochleistungs-Fremdkörperkontrolle entwickelt und verfügt über vielseitige Detektionseinstellungen, die speziell auf die Anforderungen von Pápai Hús zugeschnitten sind. Durch die siebenstufige Bildanalyse und die nutzerfreundliche Bedienung macht das Gerät selbst den anspruchsvollsten Inspektionsprozess einfach.

Aufgrund des beschränkten Platzes in der Produktion wurde das IX-GN-2443 als Standalone-Gerät installiert. Die Produktzuführung erfolgt manuell. Anschließend werden die einwandfreien Verpackungen auf Paletten geladen und die beanstandeten Produkte landen in einem verschlossenen Ausschussbehälter.

Das Röntgenprüfsystem IX-GN-2443Gerät wird täglich eingesetzt und gilt als ein wichtiger Bestandteil des Betriebs von Pápai Hús. „Wir sind sehr zufrieden mit der Leistung des Geräts und unsere Partnerschaft mit MasterQuality hilft uns, das Beste herauszuholen“, sagt Benedek Szabolcs.

Neben der Erstinstallation und -schulung führen die MasterQuality Servicetechniker einen jährlichen Check-up durch. „Unsere Besuche sind nicht nur eine wichtige vorbeugende Wartung, sondern auch die perfekte Gelegenheit, die Leistung des Ishida-Röntgenprüfsystems mit Pápai Hús zu besprechen und zu optimieren“, sagt Balázs Korsós, Vertriebsmitarbeiter bei MasterQuality.

„Der Service und die Beratung von MasterQuality sind außerordentlich“, ergänzt Benedek Szabolcs. „Am wichtigsten für Pápai Hús sind jedoch die Zuverlässigkeit, die Benutzerfreundlichkeit und die hervorragende Leistung des Röntgenprüfsystems IX-GN-2443 von Ishida.“



Der Kunde

Pápai Hús ist in Ungarn vor allem für seinen Räucherschinken bekannt. Das 1913 gegründete Unternehmen mit eigenem Schlacht- und Zerlegebetrieb bietet darüber hinaus auch vorgekühltes und gefrorenes Fleisch, geräucherte und wärmebehandelte Fleischprodukte, Schinken, Speck und Würste, Wurstwaren, gegrillte sowie vegane Produkte an.

www.papaihus.com



Der Überblick



Pápai Hús exportiert seit langem weltweit und setzt auf Innovationen



Pápai Hús produziert viele Fleischprodukte und neuerdings auch vegane Artikel



Das Röntgenprüfsystem IX-GN-2443 liefert Pápai Hús noch mehr, als ursprünglich erwartet



Mangelhafte Produkte werden nicht an Kunden ausgeliefert, was die Lebensmittelqualität steigert



Das Ishida Röntgenprüfsystem wird so programmiert, dass alle Verpackungen mit Fremdkörpern identifiziert werden



Die Technologie Genetic Algorithm (GA) sorgt für maximale Detektionsleistung und Zuverlässigkeit



Dank hervorragender Empfindlichkeit findet das Ishida Röntgenprüfsystem Fremdkörper von nur 0,3 mm Größe



Die Position der Fremdkörper im Produkt wird präzise bestimmt



Bediener können die Empfindlichkeit des Röntgenprüfsystems optimieren



Das Hochleistungs-Röntgenprüfsystem bietet flexible Detektionseinstellungen



Neben Installation und Einweisung führen die Servicetechniker von MasterQuality einen jährlichen Check-up durch



Ishida IX-GN-2443 überzeugt mit Zuverlässigkeit, einfacher Bedienbarkeit und herausragender Leistung

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](#)