

CONSERVAR TODO EL SABOR DE LA FRUTA DESECADA

Caso Practico
Maître Prunille

Información y Cifras

- » El Ishida IX-GA 2475, no solamente detecta objetos no deseados como metal, plástico, vidrio, piedras, goma o huesos, sino que además avisa cuando un paquete lleva menos producto del marcado o está dañado.
- » El comprobador de estanqueidad Ishida, puede detectar rápidamente un agujero o un hueco de 0,75 mm en el sellado.
- » Los 30-40 paquetes por minuto que se consiguen con la nueva línea duplican la capacidad de la línea anterior más rápida de Gastro Star, con una pérdida de producto de tan solo un 1-2%, frente al 10% de antes.

Un importante productor francés de fruta desecada ha elegido tres tipos distintos de pesadoras multicabezal Ishida para manejar una amplia variedad de productos. Maître Prunille, un líder europeo en fruta desecada, es el tercer suministrador mundial de ciruelas pasas. La mitad de su producción anual de 50.000 toneladas tiene lugar en sus instalaciones de Casseneuil, situadas en la «región de la ciruela pasa» en el suroeste de Francia.

Desfío

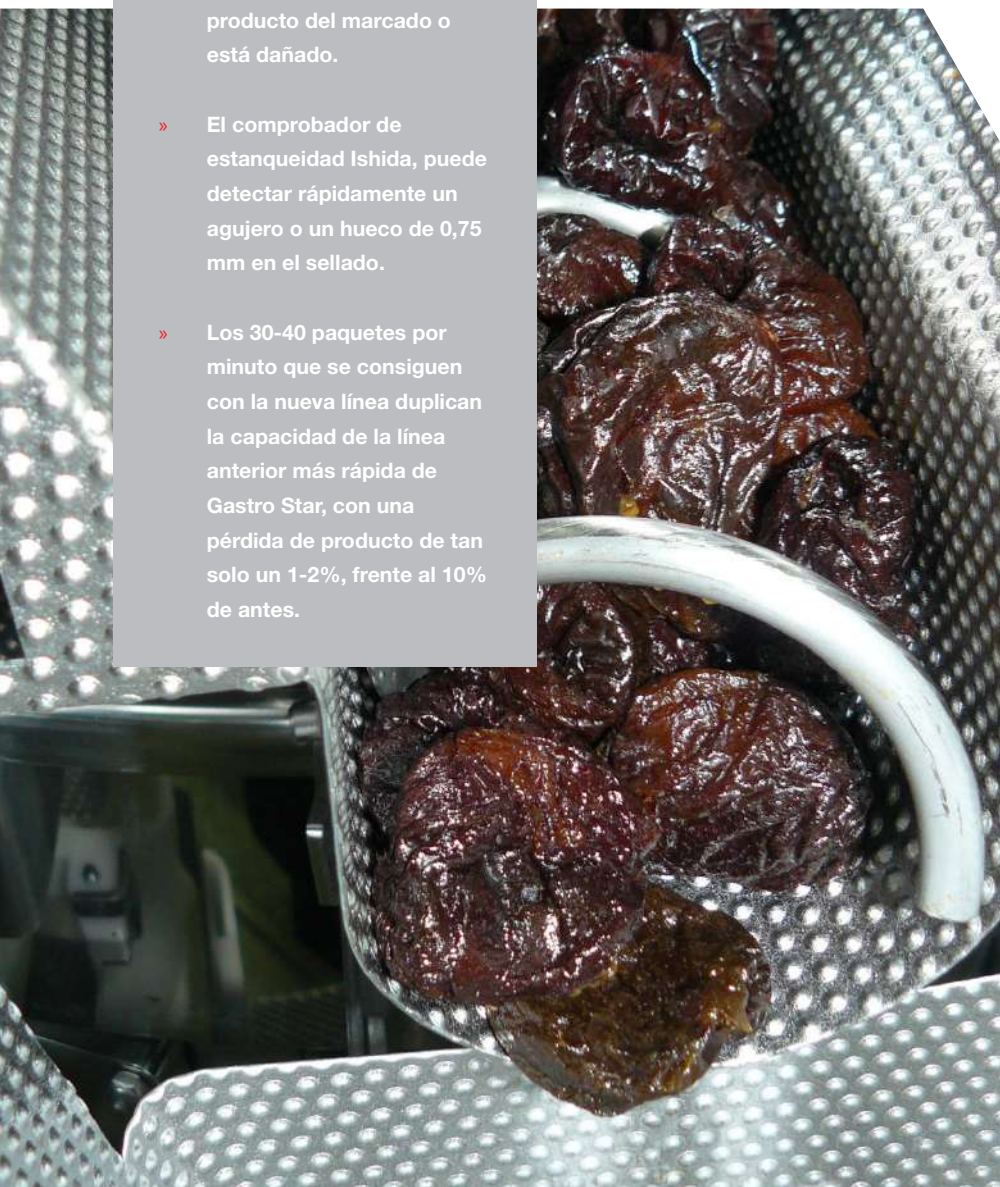
Maître Prunille comercializa las famosas ciruelas pasas de Agen, así como otras frutas procedentes de todo el mundo. A fin de optimizar el sabor del producto se concedió gran importancia a la posibilidad de limpiar las pesadoras de forma rápida y eficaz.

Solución

Para manejar frutas pegajosas, especialmente las que dificultan una alimentación uniforme de la pesadora, la compañía instaló en 2005 dos pesadoras de productos frescos (FFW) de Ishida. Sus cabezales están dispuestos en línea recta en lugar de la configuración circular de las pesadoras multicabezal convencionales.

Los operarios pueden añadir el producto desde cajas o cajones. Cualquier aglomeración visible se puede deshacer manualmente en la línea de alimentación fácilmente accesible o mientras el producto avanza hacia las tolvas a través de un sistema de cintas transportadoras. Las dos FFW de 12 cabezales funcionan en tándem, con una salida única a una envasadora vertical.

Maître Prunille es pionera en la comercialización de las «frutas desecadas blandas». Este tipo de fruta se deseca cuidadosamente para facilitar el transporte y almacenamiento y después se rehidrata en condiciones controladas para obtener un producto muy similar en sabor y textura a la fruta original. Con ello contribuye a fomentar la alimentación saludable; y es que a los consumidores que ya disfrutaban del producto sin rehidratar se han unido ahora otros muchos.





“ Los equipos de Ishida son «increíblemente fáciles de limpiar» gracias a sus carcasas impermeables y a sus componentes de contacto que se desmontan con sólo levantarlos y se colocan de nuevo con igual facilidad. ”

La planta de Casseneuil envasa tanto productos desecados blandos como normales. Los primeros –ciruelas, albaricoques, uvas pasas, higos y dátiles– suponen el 80% de la producción, y todos ellos se comercializan en envases que contienen una única variedad de fruta. Las frutas desecadas convencionales, como peras, mangos, piñas o arándanos rojos, se combinan para producir diferentes mezclas específicas, como la Orchard Mix. Todas ellas son envasadas en bolsas que se sostienen verticalmente. Con el fin de adaptarse a las gamas de producto actuales y potenciales de Casseneuil se han instalado en la planta tres tipos distintos de pesadora Ishida multicabezal.

La serie RS constituye la gama media de Ishida, y gracias a su avanzado hardware y software de cálculo de combinaciones ofrece unas velocidades que la mayoría de las pesadoras de gama alta de la competencia no son capaces de superar. Las pesadoras serie RS ofrecen en todos los ciclos de pesado un mayor número de combinaciones situadas en los límites aceptables, por lo que también resultan muy precisas y nunca o casi nunca necesitan seleccionar un peso que esté fuera del intervalo especificado. El modelo de Casseneuil cuenta con una compuerta anular en la salida para que el suministro de producto a la envasadora vertical tenga lugar en dosis breves y concentradas.

Para los productos que pueden suministrarse fácilmente a la pesadora mediante un elevador, Maître Prunille eligió una de las nuevas pesadoras

multicabezal de Ishida con alimentación por tornillo sinfín. Este modelo de 14 cabezales de la serie R (la gama alta de Ishida) utiliza tornillos sin núcleo de rotación continua para transportar el producto hasta las tolvas de pesado. Aunque el mecanismo es capaz de desplazar incluso los productos más resistentes resulta poco agresivo, un factor importante cuando deben conservarse el aspecto y la integridad de la fruta.

Esta pesadora ofrece la ventaja de una precisión excelente –lo que resulta de especial importancia en productos de valor elevado– y unas velocidades impresionantes. Para competir con éxito por el contrato más reciente, la propuesta de Ishida Francia tuvo que satisfacer especificaciones muy exigentes en cuanto a velocidad y precisión. Por otra parte, Casseneuil maneja más de 2.900 productos, cada uno de ellos con su propio sabor o mezcla de sabores; esto hace inevitable que los cambios de producto sean muy frecuentes, por lo que las especificaciones en cuanto a higiene y facilidad de limpieza fueron especialmente estrictas.

«Buscaba una solución que cumpliera de forma realista nuestras especificaciones», afirma Philippe Moutier, director de procesos para todas las plantas de Maître Prunille. Afirma que los equipos de Ishida son «increíblemente fáciles de limpiar» gracias a sus carcasas impermeables y a sus componentes de contacto que se desmontan con sólo levantarlos y se colocan de nuevo con igual facilidad. Y añade: «Ha sido una buena decisión porque Ishida también aporta ideas que nos ayudarán al desarrollo futuro en muchos ámbitos, entre ellos la planificación y la higiene».

Contacto

Ishida Europe Limited

Tel: +44 121 607 7700
info@ishidaeurope.com

Kettles Wood Drive
Woodgate Business Park
Birmingham B32 3D
United Kingdom



www.ishidaeurope.es