



Analisi nella produzione del formaggio fresco
Migliora la resa effettuando analisi in linea
ad Alta Risoluzione

ProFoss™



Una più chiara visione della produzione di formaggi fresco è ora possibile effettuando analisi in linea ad Alta Risoluzione

Permettete allo staff di produzione di migliorare la vostra attività

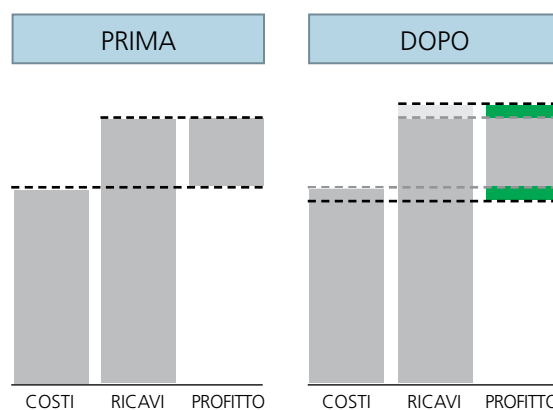
Qualunque sia il prodotto caseario da voi prodotto, le opportunità di profitto aspettano solo di essere trovate. Per esempio, un controllo maggiormente accurato dei solidi totali consente di aumentare la resa. Allo stesso tempo l'aumento dell'uniformità nella produzione può consentire altre fonti di guadagno.

Date ai vostri operatori il ProFoss™, il giusto mezzo che può permettere loro di aumentare resa e profitti. I vantaggi di un controllo in linea consentiranno di migliorare la produzione.

L'utilizzo di questa soluzione consente un rapido ritorno dell'investimento che generalmente risulta inferiore ad un anno.

I vantaggi del controllo nella produzione di formaggi freschi consentono di aumentare la resa ed i profitti, perché:

- Si ottimizza il contenuto in solidi totali
- Si aumenta l'uniformità del prodotto
- Si aggiunge valore al prodotto
- Si riducono le rilavorazioni



Espandete la vostra area di guadagno: i costi di produzione possono essere ridotti e la maggiore uniformità del prodotto aumenterà la vostra competitività.

"FOSS si impegna nel settore analitico perché è, molto semplicemente, il futuro nella produzione agro-alimentare. Un controllo più stretto della produzione è un modo sicuro per migliorare sia i profitti che la soddisfazione del cliente riducendo l'utilizzo di energia."

Peter Foss, Presidente

La differenza di FOSS – conoscenza ed esperienza nell'industria casearia

L'essenza di una soluzione analitica FOSS è un concetto semplice e durevole: darvi quello che è necessario per ottenere tempestivamente informazioni accurate sul vostro settore operativo.

Questo è un principio che FOSS ha seguito per più di 50 anni. Questo è il motivo per cui FOSS è l'unica azienda in grado di offrire soluzioni dedicate per l'analisi di laboratorio e di processo in questo settore.

La nostra conoscenza ed esperienza assicurano che la soluzione proposta sia la più corretta per le vostre esigenze e possa essere rapidamente e semplicemente applicata alla vostra produzione.

Investire nell'analisi in produzione

Utilizzando una soluzione analitica da processo, si mette effettivamente la propria produzione nelle mani della tecnologia. FOSS è il partner giusto per fornire una soluzione affidabile che sarà seguita giorno dopo giorno, anno dopo anno.

Le soluzioni FOSS per l'analisi dei formaggi freschi offrono:

- Una tecnologia provata per l'accuratezza e un utilizzo senza problemi
- Semplicità d'uso che ne consentono un utilizzo a tutti i livelli
- Possibilità di assistenza qualificata tramite uno staff locale e/o in remoto via internet

Soluzioni per Assistenza Totale FOSS

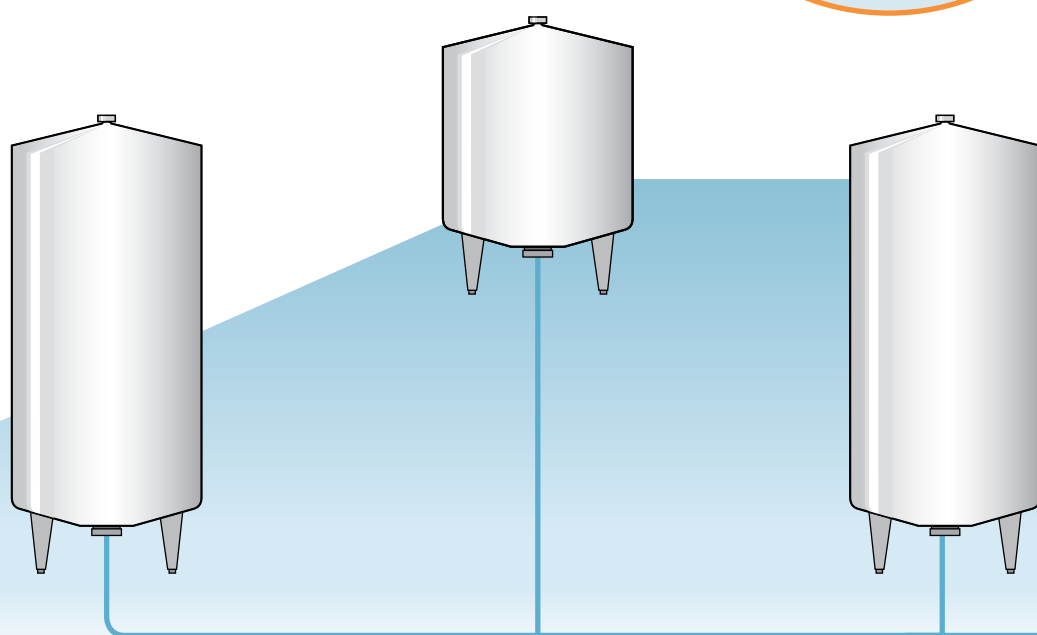
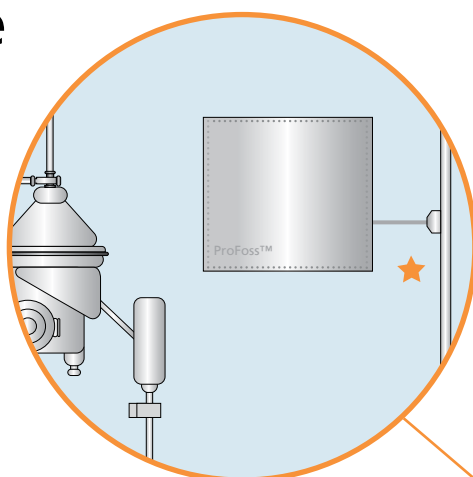
- FOSS si impegna a fornire soluzioni complete e totalmente integrate
- La nostra relazione con voi è una continua collaborazione
- Sono disponibili Soluzioni di Assistenza Totale FossCare™ a vari livelli secondo le vostre necessità

FOSS

- Leader mondiale delle soluzioni analitiche per l'industria agro-alimentare, chimica e farmaceutica
- Aiuta i clienti a migliorare i profitti, la qualità e la sicurezza dei prodotti
- Le soluzioni FOSS sono utilizzate per analisi di laboratorio e controlli di processo alla produzione ed in linea
- Oltre 90 delle 100 maggiori aziende alimentari mondiali utilizzano le soluzioni FOSS
- Gli analizzatori FOSS sono apparecchiature dedicate a necessità specifiche
- Forte organizzazione globale focalizzata alla crescita
- Azienda privata con grande stabilità finanziaria

Come migliorare la produzione del formaggio fresco

Nel controllo del processo, regolazioni apparentemente minori possono portare ad un aumento significativo del rendimento e dei ricavi. Una soluzione analitica in linea che utilizza una tecnologia ad Alta Risoluzione fornisce l'accuratezza necessaria per monitorare e controllare di conseguenza la propria produzione.



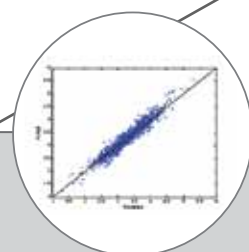
ProFoss™ – la soluzione ottimale per l'analisi nella produzione del formaggio fresco

- Progettata per essere installata nell'impianto è robusta, resiste all'acqua, alla polvere ed alle vibrazioni e rispetta le normative igieniche
- Affidabile e con minima manutenzione – riduce al minimo i fermo macchina
- I risultati possono essere forniti con sistema SCADA e/o essere presentati su uno schermo per poter effettuare rapide regolazioni del processo
- Supporto tecnico completo con possibilità di manutenzione preventiva

Parametri

• Solidi Totali

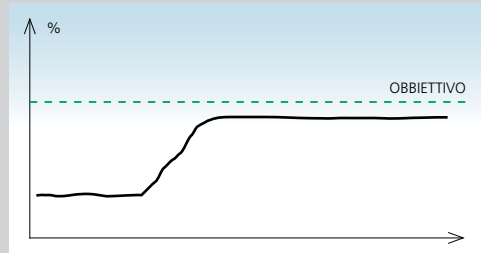
Nella produzione del formaggio fresco il profitto è ottenuto ottimizzando il contenuto di solidi totali per aumentare la resa ed il valore.



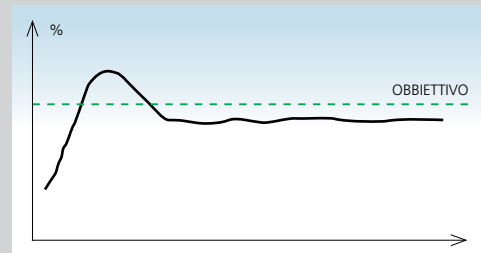
Benefici dell'analisi di processo

- Produzione più vicina alle specifiche
- Aumento del rendimento
- Minore rilavorazione e variazioni all'avviamento
- Ottimizzazione e bilanciamento del prodotto

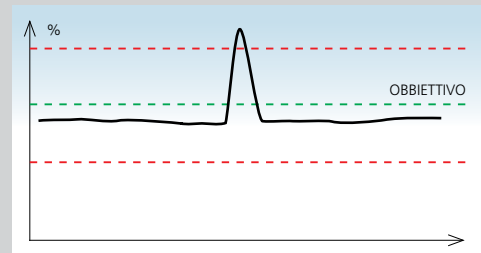
Produzione più vicina agli obiettivi



Riduzione delle variazioni all'avviamento



Allarmi quando la produzione è fuori specifica



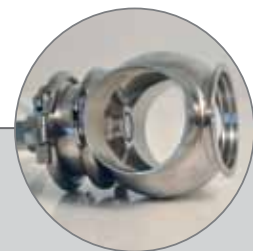
Punto tipico di installazione

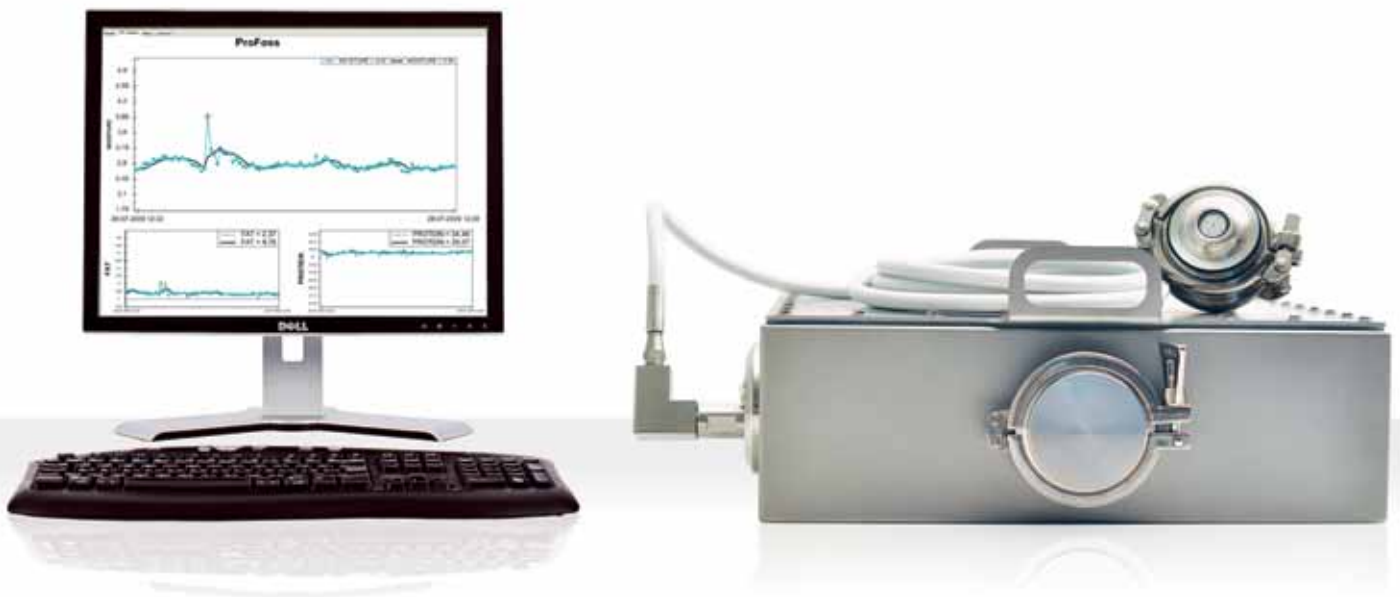
- Installazione dopo il separatore al fine di convalidare e regolare il contenuto in solidi totali del prodotto finale
- Sistema per l'igiene certificato secondo USDA



Sistema di lettura dedicata

- Finestra di lettura posizionata direttamente sulla tubazione
- Esattamente in linea - senza bypass - nessuna perdita
- Nessuna parte mobile
- Senza compromessi a livello di igiene





ProFoss™ – Tecnologia NIR ad Alta Risoluzione

ProFoss™ è unico nell'impiego della tecnologia NIR conosciuta come Diode Array ad Alta Risoluzione. La tecnologia ad Alta Risoluzione assicura accuratezza e affidabilità tramite misurazioni basate su un'alta densità dei punti di rilevazione.

Risultati continui e accurati

L'accuratezza della misurazione è in linea con l'analisi tradizionale di laboratorio. Tuttavia, i risultati sono disponibili continuamente piuttosto che poche volte al giorno, dando così l'opportunità di regolazioni immediate della produzione.

Questo, assieme al sistema di lettura dedicato per l'analisi del formaggio fresco assicura una soluzione ottimale.

Rapido e semplice da applicare

La tecnologia ad Alta Risoluzione, data la grande accuratezza del sistema ProFoss consente anche benefici nell'implementazione del sistema. Visto che le apparecchiature sono altamente stabili nel tempo, è possibile ridurre i tempi ed i costi associati all'installazione di nuovi analizzatori. La standardizzazione e la stabilità dei sistemi, come anche il software di calibrazione FOSS IScal™, rendono rapido e semplice anche per i non esperti sviluppare o espandere le calibrazioni e trasferirle a nuove unità.

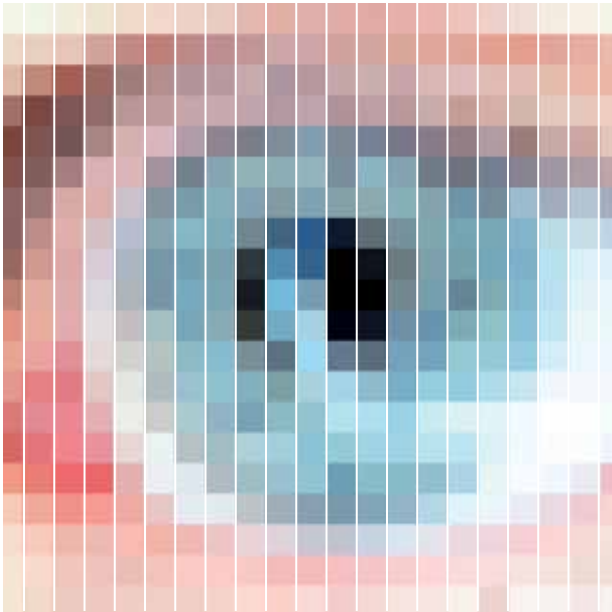
Operazione efficace di minima manutenzione

Il sistema ProFoss riduce al minimo i tempi di manutenzione e mantiene un impatto minimo sulla linea produttiva. Una volta calibrato non sono necessarie regolazioni costanti causate da deriva o da altri guasti. La grande stabilità della tecnologia ad Alta Risoluzione assicura la stessa accuratezza giorno dopo giorno senza costi operativi invisibili.

Strumento per la calibrazione intelligente

La calibrazione è effettuata sia con WinISI™ che con un nuovo software denominato IScal™. IScal richiede una minima esperienza da parte dell'utente. Ogni volta che in produzione è raccolto un campione di riferimento, viene premuto un pulsante sull'analizzatore per sincronizzare la scansione con il campione stesso. Una volta aggiunti i dati chimici di riferimento viene sviluppata automaticamente una calibrazione (o una calibrazione esistente viene estesa ai nuovi dati).

Il nuovo strumento IScal™ ottimizza automaticamente gli algoritmi di calibrazione selezionando il modello più affidabile per un utilizzo futuro.



L'Alta Risoluzione accanto alla tecnologia NIR dà un'immagine più chiara della propria produzione. Un alto numero di pixel (sensori a diodo) nello spettro assicura un risultato più dettagliato (accurato) e uniforme (ripetibile). L'Alta Risoluzione permette la produzione di analizzatori "identici" (standardizzati) che rimangono gli stessi nel tempo (nessuna deriva).

Il valore di un analizzatore ad Alta Risoluzione standardizzato

Un analizzatore standardizzato con calibrazioni trasferibili riduce significativamente i costi d'implementazione e manutenzione.

La trasferibilità è il solido fondamento richiesto per l'implementazione rapida di un analizzatore in un ambiente di processo complesso. Inoltre, una volta che è stata sviluppata una calibratura, questa può essere riutilizzata su un altro analizzatore.

La chiave per raggiungere ciò è la risoluzione delle lunghezze d'onda degli analizzatori. La tecnologia ad Alta Risoluzione FOSS ha un sensore per ogni nm misurato, assicurando il 100% della stabilità della scala a tutte le lunghezze d'onda. Contrariamente, con una risoluzione più bassa, possono avvenire variazioni fino a 7 – 8 nm, che richiederanno maggiori aggiornamenti/aggiustamenti delle calibrazioni esistenti per ogni nuovo apparecchio installato, cosa non necessaria con il ProFoss.

Supporto FOSS

FOSScare™ è un concetto attraverso il quale FOSS aiuta i clienti con la manutenzione preventiva, il monitoraggio degli strumenti in remoto, la consulenza, i programmi di formazione e il supporto. I tecnici FOSS lavorano direttamente con il cliente per risolvere qualsiasi problema che questo può incontrare, consentendo una riduzione al minimo dei tempi di manutenzione ed a un migliore utilizzo dei sistemi.

Sottoscrivendo un programma di Manutenzione Preventiva, l'obiettivo viene spostato da "riparato quando si rompe" a un intervento programmato e proattivo, riducendo il costo per inattività non pianificate e di riparazioni d'emergenza ed aumentando quindi l'affidabilità e la disponibilità degli apparecchi.

Monitoraggio Remoto e diagnostica

RINA™ è un software per il monitoraggio e la diagnostica delle apparecchiature che aiuta a configurare, gestire e sorvegliare gli strumenti FOSS da una posizione remota. Gli aggiornamenti e le correzioni sono gestiti attraverso la rete e il sistema può essere monitorato in modo periodico, permettendovi di focalizzarvi sul lavoro giornaliero di ottimizzazione della vostra produzione.

Le soluzioni FOSS per l'analisi del formaggio fresco



MilkoScan™ FT2

Il MilkoScan FT2 svolge in modo accurato l'essenziale lavoro della standardizzazione dei prodotti caseari. Con un apparecchio così accurato è possibile standardizzare i prodotti più vicino alle specifiche richieste ed ottenere quindi profitti migliori. La tecnologia FTIR riduce il costo dell'analisi, migliorando al tempo stesso, l'uniformità del prodotto. Il sistema integrato per la rilevazione degli spettri anomali, unico nel suo genere, consente al MilkoScan anche di rilevare eventuali anomalie dei campioni analizzati. Questo durante l'analisi di routine e senza procedure o costi aggiuntivi.



FoodScan™

Il FoodScan™ può essere posizionato presso la linea o in laboratorio. Con FoodScan è possibile analizzare i prodotti in lavorazione o effettuare un controllo del prodotto finale con una cadenza regolare o secondo le necessità. Sulla base di questi risultati è possibile monitorare il processo in qualunque momento e apportare le eventuali regolazioni necessarie per una produzione più vicina alle specifiche richieste.



ProFoss™

Installato in linea, ProFoss™ effettua la misura in 'tempo reale' con una analisi diretta dopo il separatore. I risultati possono essere utilizzati per convalidare la qualità del prodotto o permettere la regolazione del processo. Ciò consente di rispettare costantemente le specifiche di produzione.

FOSS

FOSS
Slangerupgade 69
DK-3400 Hilleroed
Denmark

Tel.: +45 7010 3370
Fax: +45 7010 3371

info@foss.dk
www.foss.dk

FOSS ITALIA spa
Corso Stati Uniti 1/77
I-35127 Padova PD

Tel.: +39 049 8287211
Fax: +39 049 8287222

E-mail: fossitalia@foss.it
www.foss.it