



PACKAGING

Packaging, il laser di Perfotec vince il Foodtec award 2015

5 MARZO 2015 REDAZIONE | LASCIA UN COMMENTO

Si chiama Online laser performance system ed è un software che controlla il rilascio dell'ossigeno in eccesso nelle confezioni di F&V e allunga la shelf-life del 50%

Perfotec uno dei vincitori del premio internazionale FoodTec 2015 organizzato dalla Società tedesca per l'agricoltura che sarà conferito nell'apposita cerimonia in programma il 24 marzo durante l'Anuga FoodTec, la fiera internazionale per la tecnologia alimentare a Colonia. Il riconoscimento viene assegnato una volta ogni tre anni e premia le tecnologie più innovative nel settore alimentare europeo in base anche al successo commerciale ottenuto dalle stesse.

La tecnologia. L'innovazione sviluppata e brevettata da Perfotec, si chiama Online laser performance system ed è inserita dentro il "Respiration Control System", un sistema di controllo della respirazione dei frutti che permette di allungare la shelf life di

frutta e verdura semplicemente attraverso il monitoraggio ed il rilascio controllato dell'ossigeno. La macchina, infatti, è capace calcolare elettronicamente il tasso di traspirazione dei frutti.

«Siamo onorati – ha detto Bas Groeneweg, ceo di perfotec – di essere tra le più innovative aziende europee di tecnologie alimentari. Questo riconoscimento ci dimostra che il nostro sistema è il futuro. I nostri clienti, produttori e confezionatori, sono sempre di più alla ricerca di soluzioni naturali che garantiscano la distribuzione con prodotti freschi e di qualità e la nostra tecnologia permette di averle con piccole modifiche ali impianti di confezionamento».



Il laser. Attraverso un sofisticato software, le informazioni individuate da “Respiration meter” vengono caricate su un sito web che trasmette poi alle macchine le indicazioni sulle caratteristiche che dovrà avere ciascun packaging in base alle condizioni riscontrate nei singoli prodotti.

L'Online laser performance system (il sistema online di perforazione laser), viene attivato dal computer e fora la pellicola della confezione di modo da garantire la giusta fuoriuscita di ossigeno mentre il controllo di qualità viene effettuato tramite una fotocamera integrata che controlla la perforazione.

«In questo modo – spiega Ivo Hendriks, direttore commerciale di Perfotec – possiamo allungare la shelf life dei prodotti in modo naturale fino al 50% in più. E lo possiamo fare anche per produzioni su larga scala dal momento che il nostro sistema di controllo della respirazione è tarato su tre taglie a seconda che si tratti di piccoli, medi o grandi produttori».

Il mercato. Al momento questa tecnologia è usata dai grandi distributori del nord Europa, come ad esempio M&S nel Regno Unito ma anche da grandi catene tedesche e olandesi considerato che la maggior parte dei big retailer nord-europei hanno avocato a sé una parte del processo industriale di confezionamento.

«Allungando la shelf life dei prodotti in modo naturale – conclude Hendriks – confezionatori e produttori riescono ad esportare sulle lunghe distanze e aprirsi la strada in nuovi mercati».

Like { 0 } Tweet { 0 }

◀ BAS GROENEWEG ◀ FOODTEC AWARD 2015 ◀ IVO HENDRIKS ◀ M&S
◀ ONLINE LASER PERFORMANCE SYSTEM ◀ PERFOTEC ◀ RESPIRATION CONTROL SYSTEM
◀ RESPIRATION METER