

Tüm bileşenlerinizi
Mixolab ile kontrol edin



Vals ayarlarınızı SDmatic
ile en uygun hale getirin



Infraneo nişasta ve vital
gluteni analiz ediyor



Milföy Hamuru için yeni
bir çözüm



Wudeli Infraneo'yu
seçti



Yayınlar

Mixolab Profiler: Buğday ve Un Kalitesi Kontrolü İçin Kapsamlı Bir Araç

Arnaud Dubat - Industries des céréales n°161, Sayfa 11-26 - Ocak 2009

2009'un 2. Yarısındaki Etkinlikler

- >> 10. Uluslararası Gluten Konferansı
7-9 Eylül
Clermont Ferrand, FRANSA
- >> AACC Uluslararası Yıllık Toplantı
13-16 Eylül
Baltimore, ABD
- >> 4. Yıllık Avrasya Bölge Konferansı ve Sergi
23-25 Eylül
Moskova, RUSYA
- >> iba
3-9 Ekim
Duesseldorf, ALMANYA
- >> 60. JTIC
15-16 Ekim
Reims, FRANSA
- >> 5. Uluslararası Kongre "Un-Ekmek"
21-23 Ekim
Opatija, HIRVATISTAN
- >> 20. Yıllık IAOM Ortadoğu ve Afrika Bölge Konferansı ve Sergi
23-26 Ekim
Antalya, TÜRKİYE
- >> IAOM/ALIM
Kasım
Buenos Aires, ARJANTIN

Daha fazla bilgi edinmek için
www.chopin.fr adresine girin

Mixolab ile yeni olanaklar

CC 173 standardına sahip Mixolab, uyarlanabilirliği ve kullanıma kolaylığı ile bilinen bir cihazdır. Mevcut yazılım ile Profiler sistemin bütünleştirilmesi, eğrilerin okunmasını basitleştirerek kullanım kolaylığı sağlamıştır. Bütün bu özellikler, performansı azaltmaksızın kalite kontrol amacıyla araştırma ve geliştirme laboratuvarları tarafından değerlendirilmiştir.

Mixolab'ın geliştirilebilecek yönleri, birçok deneyimli kullanıcı tarafından edinilen deneyimler kapsamında, belirlenmiştir. Araştırmalarımız, pratiklikte (uygulanabilirlik) ve analiz potansiyeli olmak üzere iki hat boyunca yapılmıştır.

Uygulanabilirliği açısından bu yeni versiyon, aşağıda belirtilen özellikler gibi çeşitli işlevselliikleri de kapsamaktadır:

- Uygun hamur kıvamını yakalamak için gerekli su miktarını ekleme
- Kullanıcının deneyimine göre Mixolab profilinin kişiselleştirilmesi
- Profil çeşitlerinin kolaylıkla oluşturulması.
- Analiz edilen una en yakın tipi bulmak için profil veri tabanı içinde araştırma

yapan aracı kullanıma sokma

- Bütün bunların ötesinde, müşteri ihtiyacına göre düzenlenen programların veya yeni hammedelerin uyarlanmasında yeni profiller yaratır.

Mixolab'ın analiz potansiyelinin artırılmasında, program tiplerinin geliştirilmesindeki yardımlarından dolayı ortaklarımıza teşekkür ediyoruz. Bu programlar, kullanıcının deneyimini esas alarak yeni ürünleri test etmenize imkan sağlamaktadır. Mevcut 4 programa şunları eklemiş bulunuyoruz:

- Üreticiler için spesifik program
- Sert buğday analizi için üç spesifik program
- Vital gluten testi (saf veya nişasta ile karışık) için iki program
- Pirinç analizi için bir program
- Süne hasarlı buğdayın analizi için bir program

Bu yeni versiyon 2009 yılının ikinci yarısından itibaren bütün cihazlarımızda mevcut olacak ve mevcut kullanıcılar yerel distribütörlerinden ücretsiz olarak temin edebileceklerdir. Mixolab, kaliteyi ve hizmeti birbirine uyarlayarak kendi sınıfında en yenilikçi olduğunu açıkça kanıtlamıştır. ■





- Rakamsal olarak Vel Pitar Grubu:**
- 12 fırın, 5 değirmen, Romanya'nın en büyük kentlerinde 157 satış noktası
 - Günlük 2 milyondan daha fazla müşteriye sahip olarak 4,600 kişilik personel
 - Aylık üretim; yaklaşık 10,000 ton unlu ürünler-pasta ürünleri, 300 ton bisküvi, gofret ve ortalama 16,000 ton öğütülmüş ürün
 - Satış olarak yılda 150 milyon Euro.

◀ Cristian Lazar'ın Fotoğrafi, 7Spice

Son ürün kalitesi için tüm bileşenlerinize hükmedin

Romanya'da fırıncılık ve değirmencilik sektöründe piyasanın lideri olan Vel Pitar Grubu; bisküvi, gofret ve hamurlu (pastacılık) ürünler üretiminde kilit oyuncudur. 2007 yılından bu yana şirket grubu, fırıncılık (S.C. Vel Pitar S.A), değirmencilik (S.C. 7Spice S.A) ve dağıtım alanında (S.C. VP Magassin S.A.) uzmanlaşarak, üç ayrı şirket olarak faaliyet göstermektedir. 7Spice Şirketinin Bölgesel Değirmencilik Müdürü olan Cristian Lazar ile şu görüş alışverişinde bulunulmuştur:

7Spice Mixolab'ı hangi amaçla kullanmaktadır?

Birkaç yıldır Vel Pitar, müşterilerine daha yüksek bir ürün ve hizmet kalitesi sunmak amacıyla devamlı olarak bir modernizasyon ve yerleştirme süreci içinde yer almıştır. Bu girişim, üretim tesislerini modernize etmek (Vulcea öğütme tesisi 2007 yılında yenileştirilmiştir.), kendi kalitesini yükseltmek ve araştırma/geliştirme bölümlerini güçlendirmek amacıyla yoğun faaliyet gösteren ve grubun Değirmencilik Bölümünü oluşturan 7Spice'in işleyişine yansımıştır. Ham maddeler, ürün geliştiriciler ve üretim hatları arasında doğru bir denge, ancak kullanılan ürün içeriği hakkında tam ve doğru bir bilgiye sahip olduğunda gerçekleşir, bu da bize müşterilerimize özel, yenilikçi uygun ürünler üretme fırsatı sağlamaktadır. Kalitede ve müşteri memnuniyetinde sürekli iyileştirme sağlamak amacıyla bu girişimin bir parçası olarak bir yıldan beri Mixolab'ı kullanıyoruz.

Mixolab'ın entegre edilmesini nasıl başardınız?

Yoğun bir alıştırma sürecine ihtiyaç duyulmasına rağmen, beklenilenden daha kolay bir şekilde başardık. Grubun Mixolab'ın potansiyelini ve faydalarını görmesi, çok kısa sürede satın alma kararı

almasını sağladı. Mixolab'ı alır almaz, CHOPIN Technologies tarafından yayınlanan Mixolab Uygulamaları El Kitabından yararlanarak; tekrarlanabilirlik testleri, diğer cihazlarla karşılaştırma, çeşitli katkı ve ilave malzemelerin etkisinin değerlendirilmesi, unlarımızın geliştirilmesi ve iyileştirilmesiyle ilgili parametrelerin belirlenmesi dahil, tam bir ay süreyle cihaz üzerinde testler ve ince ayarlar yaptık.

“ Mixolab, müşterilerimizin spesifik ihtiyaçlarına uyarlanan onların geliştirilmesi için elzem bir araçtır ”

Bugün Mixolab sizin organizasyonunuza nasıl uyum sağlamaktadır?

Bu merkezi bir uyum. Bugün Mixolab, Rheofermentometre ile birlikte bizim un seçme ve ürünlerimizde iyileştirme sistemimizin kilit taşı oluşturmaktadır. Nitekim, soğukun yanı sıra sıcak olarak çalışma kabiliyetine sahip olması, tek bir test ile unlarımızın kalitesi açısından (proteinin yanı sıra nişasta) global bir bakış açısına sahip olmamızı, deneyim ve geri bildirim sayesinde uygulanacak muhtemel düzeltmeler hakkında da bir öngörüye sahip olmamıza yardımcı olmaktadır. Bundan dolayı Mixolab, müşterilerimizden

her birinin spesifik ihtiyaçlarına uyarlanabilen onların geliştirilmesinde gerçekten elzem bir araçtır.

Yatırım yapmış olduğunuz paranın ne kadar zamanda geri döneceğini düşünüyorsunuz?

Mixolab'ın yararlarını hassas bir şekilde ölçmek güçtür. Ancak, kesinlikle yardımcı olmuştur ve halen yeni müşterilerin (kendilerine sunabildiğimiz onların kalitesinden ve uyumluluğundan etkilenen) kazanılmasında yardımcı olmaktadır. Örneğin Vulcea üretim tesisini devreye soktuğumuz anda Mixolab'ı un düzeltme laboratuvarımıza entegre ettik. Bu bize sadece üç ay içinde tam kapasite ile öğütme tesisimizin çalıştırılmasını sağlayacak yeterli sayıda müşteri (ümit ettiğimizden daha hızlı bir şekilde) kazandırdı.

En son olarak, Mixolab tarafından sunulan yeni bir işlevsellik olan Profiler hakkında ne düşünüyorsunuz?

Maalesef, henüz "Profiler"la detaylı bir inceleme yapacak zamanım olmadı. Ancak, bu yeni işlevsellik çok çekici gözüküyor ve bunun Mixolab sonuçlarının kullanılmasını ve müşteriler tarafından yorumlanmasını daha da kolaylaştıracağına inanıyorum. ■

SDmatic ile vals ayarlarını yapma ve optimize etme

Cezayir Azazga'da bulunan Neofar Değirmeni 2002 yılında inşa edilmiştir. Kuruluşundan bu yana bu tesis ham maddeler ve son ürün kalitesi üzerine odaklanmıştır. Bunun için tesisin CEO'su Bay Benamara nem ve kül tayini için fırın ve kül fırını, Alveo-Consistograf, Düşme Sayısı ve SDmatic gibi temel sistemleri içeren en iyi standart laboratuvar donanımını kurmuştur. Ancak mikrobiyolojik testleri dışarıdan sağlamaktadır.

Esas olarak son ürünler için bir kalite kontrol aracı olarak kullanılan SDmatic, özellikle proses kontrolünde, optimizasyonunda ve öğütme proseslerinde önemli bir rol oynamaktadır. Bu alanda ayrıca; elek, ampermetre ve kızıl ötesi termometre araçları da kullanılmaktadır.

SDmatic ile zedelenmiş nişasta ölçümünün yanı sıra değirmenin her bir gözünden elde edilen un da analiz edilerek bize bunlar

içerisinde en hassas dört tanesini belirleme imkanı vermektedir. Vals toplarının ayarı ile istenilen kalitenin sağlanmasının yanı sıra, un üretimi için ihtiyaç duyulan enerjinin optimize edilmesi de sağlanabilir.

“ Nişasta zedelenmesi analizi vals aşınmalarının gecikmesini sağlamaktadır”

Değirmen maliyetleri üzerinde yapılan daha derinlemesine bir analiz de, elektrik harcaması en yüksek üçüncü gider maliyeti olduğu için SDmatic ile elektrik tüketimini daha yakından izleyebildik. Vals ayarının ve aşınmasının unun kalitesi üzerinde büyük bir etkiye sahip olmasının yanı sıra, özellikle aşağıda belirtilmiş konulardaki etkisini daha iyi görebiliyoruz.

- Optimum düzeyde olmadığı zaman vals toplarının ayarı için gerekli olan ilave yük

Sayısal olarak NEOFAR SARL:

- 45 kişilik personel
- Günlük işlem kapasitesi 150 ton ve 10,000 ton depolama kapasitesi

yılda 3,000 Eurodan daha fazla olarak tahmin edilmiştir.

- Nişasta zedelenmesi analizi, vals aşınmasını iki hafta öncesinden tespit etmemizi sağlayarak düşük kaliteli un üretimini engellemektedir. Örneğin öğütme tesisini çalışmaya alırken iki haftalık ekstra tüketim 175 Euro olarak hesaplanmıştır

- Bu iki hafta esnasında verimdeki %1'lik azalma 3,400 Euro olarak hesaplanmıştır.

- Optimizasyonun ve vals silindirlere değiştirilmesinin yıllık maliyeti 430 Euro olarak hesaplanmıştır.

SDmatic'i satın alma ve onu idame ettirmek için ödediğimiz miktar ve aynı zamanda onun sağladığı tasarruflar dikkate alındığında bu miktarın Cezayir'de iki yıl içinde ve Fransa'da bir yıldan daha az bir süre içerisinde ham madde ve enerji maliyetlerindeki farklılıklar göz önüne alınarak kendini amorti edeceği görülmektedir. ■

Infraneo'yu buğday nişastasına ve vital gluten analizine uyarlama

1865 yılında kurulmuş olan Molinos Juan Semino S.A., Arjantin'in önde gelen değirmencilik kuruluşlarından birisidir. Arjantin'in kalbinde Rosario'dan 50 kilometre uzaklıkta bulunmaktadır. Nişasta işini geliştirerek zaman içinde Latin Amerika'nın tek buğday nişastası ve vital gluten üreticisi konumuna gelmiştir ve bugün üretiminin %40'ını Latin Amerika ve Asya ülkelerine ihraç etmektedir.

Buğday nişastası, vital gluten, un ve tam buğday unu gibi ürünlerde temel analizler olan su ve protein içeriğini ölçmek için kızılötesi ışın emilimi teknolojisi' (infrared) nden

yararlanılmaktadır. Şu an kullandıkları cihazların eski bir Kızıl ötesi filtreye sahip olması nedeniyle elzem ihtiyaçlarını karşılamak üzere bunu Infraneo ile değiştirmek istediklerini belirttiler.

Özellikle Infraneo herhangi bir ürünün farklı granül yapılarında da aynı kalibrasyondan yararlanmasını sağlamaktadır. Ayrıca kalibrasyon geliştirme ve kullanım sistemleri, kullanıcı için dost ve sezgiseldir. Bu da şu anda sahip oldukları cihazda söz konusu olmayan bir husustur.

Yerel distribütör Granotec Argentine ve



Sayısal olarak Molinos Juan Semino:

- 400 tonluk günlük işlem kapasitesi ve 40,000 tonluk depolama kapasitesi
- Günlük buğday nişastası ve buğday vital gluten işleme kapasitesi 160 ton

CHOPIN Technologies ile yakın işbirliği içinde olarak yapılan üç aylık test devresi Molinos Juan Semino'nun, cihazın ihtiyaçlarının tümüyle uyarlanmış olduğunu teyit etmesini ve onaylamasını sağlamıştır. ■

