

Desarrollan un sistema que escanea productos cárnicos en tiempo real



Noticias

SADA P.A. Andalucía y Multiscan Technologies colaboran con AINIA en el nuevo sistema que permite inspeccionar a tiempo real el 100% de la producción de elaborados de pollo

SADA P.A. Andalucía ha desarrollado un sistema, en colaboración con la empresa MULTISCAN TECHNOLOGIES S.L y el Centro Tecnológico AINIA, que permite **inspeccionar el 100%** de la producción en líneas de proceso y envasado de productos cárnicos para comprobar si cumplen con los parámetros de calidad y seguridad total antes de su distribución en el mercado.

Este sistema es mucho más riguroso y eficaz que los equipos de inspección existentes en la actualidad, ya que permite detectar materias extrañas en la carne (plásticos, restos orgánicos como cartílagos o huesos, pequeños insectos...) de manera más eficaz. Estas detecciones hasta ahora era imposible realizarlas por los métodos de detección tradicionales.

Para lograrlo, se ha utilizado una combinación de sensores de diversas tecnologías: rayos X y visión multispectral, que permiten obtener mayor información de cada producto escaneado de forma automática y no invasiva, y con la que se puede controlar elementos extraños.

Además, estas nuevas tecnologías de imagen podrán aplicarse a cualquier producto alimenticio, reduciendo los costes de inspección y mejorando la eficiencia y seguridad, puesto que permite medir en tiempo real toda la producción y separar el producto apto del no apto, con defectos o con presencia de materias extrañas.

Última innovación en tecnología de inspección

En concreto, el trabajo de AINIA centro tecnológico (Valencia) se ha dirigido a analizar diversos tipos de productos cárnicos para obtener su comportamiento espectral, lo cual ha permitido seleccionar las longitudes de onda idóneas que facilita el proceso de inspección, facilitando la inspección del producto. Además, AINIA ha empleado innovadoras tecnologías de visión hiperespectral para detectar incluso lesiones como la miopatía pectoral profunda de los pollos, más conocida como "enfermedad del músculo verde". Esta alteración afecta al aspecto externo de la carne y, como consecuencia, produce la desconfianza por parte del consumidor, siendo muy difícil de detectar con las técnicas tradicionales hasta que no se encuentra en un estado avanzado.

MULTISCAN TECHNOLOGIES S.L. (Cocentaina, Alicante) ha diseñado el sistema hardware y la plataforma software que permite integrar los diferentes sensores para inspeccionar los productos analizándolos en tiempo real y decidiendo si son aptos o no para eliminarlos de la línea de producción.

Por su parte, SADA P.A. Andalucía ha sido quien ha marcado las necesidades del proyecto, fijando los requisitos del sistema en cuanto a condiciones de funcionamiento e identificando los problemas de inspección más comunes en su planta de producción y envasado. Además, las pruebas de validación se han realizado en sus instalaciones.

Estos avances son parte del proyecto iTAC, apoyado por el CDTI (Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial), dentro del programa "Proyectos de I+D de Cooperación Nacional". iTAC (Indagación en Tecnologías Avanzadas de Inspección para la Industria Cárnica), se puso en marcha

en 2013 y estos son sus primeros resultados en investigación aplicada.

AINIA, Centro Tecnológico