

Óscar Córdova, Industry Manager de Alimentos y bebidas de Endress+Hauser

“La instrumentación es clave para mejorar la calidad de los productos y asegurar la disponibilidad y eficiencia de la planta”

El experto explica que una adecuada selección de instrumentos garantiza una calidad constante y sabores uniformes en la fabricación de alimentos, además de prevenir las detenciones en la producción y contribuir a la reducción de costos.

Garantizar una calidad constante y un sabor uniforme es la máxima prioridad en el procesamiento de alimentos.

“La dosificación precisa de materias primas, la monitorización de todos los parámetros de proceso esenciales para garantizar la seguridad del producto y un registro completo de los datos de los parámetros de proceso son esenciales para cumplir con estos propósitos, explica Óscar Córdova, Industry Manager de Alimentos y Bebidas de Endress+Hauser, asegurando que estos objetivos se alcanzan con instrumentos de medición muy precisos. Obtener mediciones en línea es otro beneficio de tener una selección de equipos adecuada, ya que permite tener información del proceso en tiempo real, teniendo un monitoreo continuo y la posibilidad de realizar correcciones en el caso que tengamos alguna diferencia. Lo anterior nos permite mantener la calidad del producto, aumentar el rendimiento y la disponibilidad de planta y no tener productos no conformes.

“La medición en línea reduce los tiempos de parada de la producción, los productos fuera de especificación y la toma de muestras manual excesivas. Sustituir estas mediciones que generalmente se llevan a cabo en el laboratorio reducen los costos de mano de obra, los tiempos muertos debido a los análisis manuales y permite mantener los estándares de calidad gracias a la automatización del proceso de medición”, agrega Córdova.

Endress+Hauser cumple con todas las normativas sanitarias internacionales sobre seguridad alimentaria, concepto que tiene como base tres pilares fundamentales: Diseño y construcción de los instrumentos sanitarios, valore de medición de proceso independientes para mayor transparencia y eficiencia, cumplimiento con las regulaciones, normas y conceptos HACCP.

“Nosotros estamos presentes en todo el ciclo vital de la planta, desde las materias primas, los productos finales y los servicios, hasta la producción y el embalaje”, cuenta Óscar Córdova.

Conservación de recursos

Con el aumento de los materiales crudos y los costos energéticos, la utilización de activos en plantas de alimentación y bebidas se vuelve todavía más esencial. “Por este motivo, disminuir el tiempo de limpieza, reducir y gestionar la energía utilizada y la reducción de agua y de los detergentes es crucial. Si a estos puntos agregamos una trazabilidad completa del proceso sin que sea necesario interrumpir la producción, estamos generando un ahorro de recursos significativo”.

Para más información:

Óscar Córdova

Celular: +56 9 79698641 oscar.cordova@endress.com