



FARBMESSUNG FÜR LEBENSMITTEL UND GETRÄNKE

Einheitliches und zuverlässiges Messsystem für Farben und Oberflächen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

Die sofortige präzise Farbmessung verändert die Qualitätskontrolle von Lebensmitteln.

Die Fähigkeit zur sofortigen und wiederholbaren Farbmessung und -prüfung kann ein vollkommen neuer Ansatz für Lebensmittel- und Getränkehersteller werden.

Farbe beeinflusst oft tiefgreifend die Auswahl der Kunden. In der Lieferkette kann sie auch ein wichtiger Hinweis für Qualität und Haltbarkeit sein.

Mithilfe von VeriVides DigiEye, einem unverzichtbaren System zur Farbdatenerfassung und -abbildung, kann man

- Qualitätskontrollen verbessern
- den Verderb von Ware vermeiden
- die Produktintegrität aufrechterhalten

DIGIEYE - DIE KOMPLETTLÖSUNG

VeriVides exklusives DigiEye ist ein digitales Farbmesssystem, das einfach zu bedienen ist, aber dennoch vielfältige innovative Anwendungsfunktionen bietet. Es kann benutzt werden, um jeden festen, pulverisierten oder flüssigen Inhaltsstoff eines Produkts vor, während oder nach der Produktion zu testen.

DIGIEYE SIEHT WAS DIE KUNDEN SEHEN

Ein innovativer und brillanter Aspekt des DigiEye ist seine Fähigkeit, die Funktion des menschlichen Auges nachzuahmen. DigiEye sieht Farbe im Kontext und konzentriert sich nur auf das Wesentliche, während der Rest herausgefiltert wird.

DIGIEYE SIEHT FARBE IM KONTEXT MIT ULTRAGENAUEN MESSUNGEN

Es kann zwischen der Probe und der Verpackung oder einer anderen externen Materie unterscheiden. Es kann auf Anrieb und wortwörtlich den einen faulen Apfel entdecken – oder Fehler in Suppenzutaten, Keksüberzügen, Baked Beans, Weinflaschen - in einer ganzen Gruppe von Produkten.

DIGIEYE IST SCHNELL, WIEDERHOLBAR, BESTÄNDIG, KOMPAKT UND HYGIENISCH

Das DigiEye kann so programmiert werden, dass es exakt die notwendigen Daten liefert, bearbeitet und speichert. Fast jeder kann den Umgang damit lernen, normalerweise in weniger als einem Tag.

Es ist ein großer und zunehmend notwendiger Schritt in Richtung der endlosen Suche nach besserer Wettbewerbsfähigkeit, Qualitätssicherung und Effizienz in der Lieferkette.

DIGIEYE HILFT IHREM UNTERNEHMEN BEI:



- der Kostenminderung
- der Zeitersparnis



- der Erhöhung der Produktionsleistung
- der Qualitätsmessung und -kontrolle



- dem Erfüllen der Kundenerwartungen
- der Verringerung des Ausschusses
- dem Schutz Ihrer Marke



WARUM TAUGEN HERKÖMMLICHE FARBMESSUNGS.METHODEN NICHT?

Visuelle Auswertung, also Sehen, ist zu subjektiv und zu abhängig von Veränderungen in den Sichtbedingungen.

Wenn man Instrumente wie Spektralphotometer und Kolorimeter benutzt, ist dies keine wirkliche Verbesserung. Diese Instrumente haben häufig wichtige funktionale Grenzen und - was wesentlich wichtiger ist - sie können die Farbe nicht wie das menschliche Auge 'sehen'. Sie sind von der Durchschnittsbewertung der Ergebnisse abhängig, und können Ihnen somit nicht sagen, was von Nutzen ist.

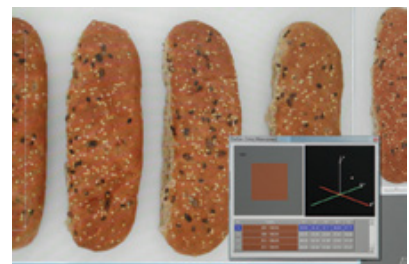
FARBE IM KONTEXT

DIGIEYE INTERPRETIERT FARBE MIT DER FÄHIGKEIT DES MENSCHLICHEN SEHENS

Das berührungslose Farbmesssystem DigiEye hat viele nachweisbare und noch mehr potentielle Anwendungsmöglichkeiten im Lebensmittel- und Getränkebereich.

Es gibt wahrscheinlich kein Produkt oder keine Zutat, die es nicht messen kann. Sein maximales Sichtfeld ist ca. 40 x 50 cm, aber es kann auch Proben problemlos messen, die so groß wie ein Reiskorn sind. Die Stellfläche des DigiEye-Systems ist klein genug, dass es in beinahe jeder Produktionsumgebung verwendet werden kann.

WIE FUNKTIONIERT DAS DIGIEYE?



1. Die zu messenden Proben befinden sich in der DigiEye-Kammer, die Umgebungslicht zu Gunsten einer kontrollierten, konsistenten Beleuchtung nach einem Standard nahe bei CIE D65 ausschließt. Unterschiedliche Beleuchtungsgeometrien sind möglich, einschließlich Winkel- und diffuser Beleuchtung.

2. Eine an der Kammer befestigte digitale SLR-Kamera erfasst Daten mit Millionen von Punkten. Nun erfolgt eine präzise Messung der Farbe und Textur in extrem hoher Auflösung.

3. Die DigiEye-Software gibt die Daten an einen kalibrierten Monitor zum sofortigen Vergleich weiter. Ein optional erhältlicher Drucker erstellt farbpräzise Bildausdrucke zur Verwendung als Master-Produktstandards.

ZWEI BELEUCHTUNGSGEOMETRIEN

Die Beleuchtung im DigiEye kann nach Wunsch verändert werden.



Diffuse Beleuchtung entfernt spiegelnde Reflexionen von glänzenden und gewölbten Oberflächen und ermöglicht auf diese Art und Weise eine zuverlässige Messung von Proben wie z.B. Tomaten und Äpfeln.



Gewinkelte Beleuchtung zeigt klar verschiedene Oberflächenstrukturen und -texturen, die dann gemessen und ausgewertet werden können.

SEHEN IST GLAUBEN

- Im Gegensatz zu herkömmlichen Instrumenten, die nur den Datendurchschnitt ermitteln, 'sieht' das DigiEye Proben im Kontext, wie ein Mensch das tun würde, und kann sofort jede Abweichung von einem bestimmten Standard feststellen, sogar unter mehreren Zutaten und wenn das Produkt verpackt ist.
- Die gesicherte Bilddateiübertragung ermöglicht einen Probenvergleich überall auf der Welt, entweder sofort oder in Intervallen. Damit kann man zum Beispiel Standards für die Lieferkette festlegen oder Produktlagerzeit und Farbbeständigkeit feststellen.
- Das DigiEye ist ein vollständig berührungsfreies System, sodass keine Gefahr besteht, dass die Daten durch den Messvorgang beeinflusst werden. Es besteht auch keine Gefahr der Probenverunreinigung beim normalen Betrieb.
- Das DigiEye ist nachweislich zuverlässig bei laufender Nutzung und liefert kontinuierlich Qualitätsdaten auch an verschiedenen Produktionsstätten. Es werden häufig nicht mehr als zwei Tage für Installation und Einweisung benötigt, ohne dass vorherige Erfahrung mit Farbmessung nötig wäre.

MERKMALE UND VORTEILE

MESSUNG UND AUSWERTUNG

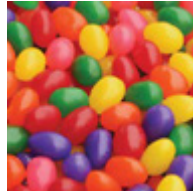
- kontaktfreie Farbmessung, genauer und vielseitiger als Spektralphotometer.
- keine Begrenzung beim zu messenden Probenotyp.
- misst Farbe in jedem Kontext.
- misst die ganze Probe, mehrfache Bereiche der Probe oder bestimmte kleine Bereiche, abhängig davon, was bei der Optimierung der Markenintegrität notwendig ist.
- vollständig abgeschlossener Bereich mit kontrollierter, konsistenter Beleuchtung für die Bilderfassung.
- zuverlässige, wiederholbare Ergebnisse ohne Umgebungslicht, welches auf die Datenintegrität Einfluss nehmen könnte.
- präzise Messung von verschiedenen Farben eines Lebensmittels oder einer Mischung.
- Kolorimeter können nur den Durchschnitt von Farbdaten ermitteln. Das DigiEye berechnet die exakte Prozentzahl von jeder sichtbaren Farbe.
- misst Pulver und Flüssigkeiten, ohne dass man das Produkt lösen oder dekantieren muss.
- 'sieht' Farbe oder Textur genau wie es der Kunde sehen würde. Zum Beispiel, Wein in einer Flasche oder Joghurt im Becher mit geöffnetem Deckel.

VERWENDUNG UND DATENERFASSUNG

- sofortige Internet-/IntranetÜbermittlung von Farbe, Form,
- Größe, Textur, usw.
- Verbesserte visuelle Beständigkeit und Produktzuverlässigkeit auch an verschiedenen Produktionsstandorten mit zusätzlichen Farbdaten in den
- Produktspezifikationen.
- Farbersatz
- digital verändernde Bildschirmfarbe zur Auswertung der Unterschiede zwischen neuen und existierenden Produkten. Zum Beispiel Glasur auf Keksen oder Torten.
- Einfacher Abruf von übergeordneten Produktstandards.
- Keine Abhängigkeit mehr von subjektiver visueller Auswertung während der Produktion.
- Automatische Erkennung von nichtkonformen Produkten trägt zur verbesserten Qualitätskontrolle und Abfallminderung bei.
- Dank Auto-Control und einfacher Struktur kann fast jeder das System bedienen.
- keine EDV- oder Photographiekenntnisse erforderlich; nur minimale Einweisung erforderlich

TYPISCHE ANWENDUNGSBEREICHE FÜR DAS DIGIEYE

- visuelle Qualitätskontrolle an verschiedenen Produktionsstandorten.
- Lagerung nach der Ernte und Überwachung der Haltbarkeit der Lebensmittel
- Messung der Flächendeckung von Überzügen.
- Messung der Art, wie unterschiedliche Bearbeitungsmethoden das Aussehen beeinflussen.
- Farbmessung und -analyse ohne Trennung der Komponenten.
- Prozentuale Verteilung der sichtbaren Produktkomponenten.
- Herstellung von Bildern, die bei Spezifikationen von gefrorenem Obst und Gemüse benutzt werden.



DigiEye misst das Unmessbare. Einer der weltweit führenden Hersteller von Aromen, Duftstoffen und Farbstoffen benutzt das DigiEye, um die Farbe von Flüssigkeiten in Flaschen zu bewerten und die Farbe von kleiner Konditoreiware zu beurteilen, die mit einem Spektralphotometer nicht erfasst werden können.

Ein deutscher Hersteller von natürlichen Farbstoffen benutzt das DigiEye, um die Farbe von schwierigen Substraten zu bewerten, wie z.B. kleinen Bonbons und Konditoreiprodukten, die mit einem Spektralphotometer nicht erfasst werden können.



VERBESSERUNG DER QUALITÄTSKONTROLLE

Eine der größten Getränkefirmen weltweit mit Hauptsitz in Großbritannien benutzt das DigiEye zur Farbqualitätskontrolle der Verpackung und zur Sicherung der Markenintegrität



FORSCHUNG UND ENTWICKLUNG

Ein Kartoffelbauer in den Niederlanden benutzt das DigiEye, um Farbdaten aus gekochten und ungekochten Produkten zu erhalten. Diese Daten werden dann verwendet, um potentielle Mängel in der Struktur und Textur der verschiedenen Kartoffelsorten im gekochten Zustand zu untersuchen.



Eine skandinavische Forschungseinrichtung für die Verarbeitung von Meeresprodukten benutzt das DigiEye zur Untersuchung von Faktoren, die die Farbe des Fischfleisches beeinflussen und für Studien über die Haltbarkeit von Produkten, die unter verschiedenen Bedingungen gelagert werden.



REFERENZ-STANDARDS BEI MEHREREN BETRIEBSTÄTTEN

Der größte Lebensmittelhersteller in Großbritannien benutzt mehrere DigiEye-Systeme, um photographische Referenzkarten zu erstellen und die Farbqualitätskontrolle von Produkten wie Dosenbohnen und Saucen zu verbessern.



BEOBACHTUNG VON FRISCHE UND ZUSTAND

Ein kolumbianischer Hersteller von gekochtem und verarbeitetem Fleisch benutzt das DigiEye zur Farbqualitätskontrolle und Farbmessung.



VERGLEICHEN LEICHT GEMACHT

Ein alteingesessener globaler Lebensmittelhersteller mit Sitz in den USA benutzt das DigiEye, um Dosenprodukte wie Bohnen, Suppen und Nudeln zu bewerten. Das Ziel ist es, die Wirkung der unterschiedlichen Produktionsmethoden auf die Produktfarbe zu analysieren.

NEHMEN SIE NICHT NUR UNS BEIM WORT!

FÜHRENDE LEBENSMITTELHERSTELLER VERLASSEN SICH AUF DIGIEYE



BENÖTIGEN SIE MEHR INFORMATIONEN?

Ein Um zu erfahren, wie VeriVides bahnbrechendes DigiEye-System in Ihrem Unternehmen eingesetzt werden kann, wenden Sie sich an das CvG-Team

TEL.: +49 (0) 2166 92 49 50
email: info@carl-von-gehlen.de