Mäter gasmixen i varje förpackning

KVALITETSKONTROLL

Kött, mejerivaror och sallad packas i gasfyllda förpackningar – allt i ett automatiserat flöde.

Med en ny lösning kan även kvalitetskontrollen byggas in i samma flöde.



Tidigare har till exempel köttförpackningar med gas gått till spillo när man gjort stickprov. Med den nya gasanalysatorn kan kontrollen göras automatiskt med laser, vilket minskar svinnet och förenklar produktionen.

När livsmedel packas i tråg, påsar eller påläggsförpackningar vill man att den ska se aptitlig ut och att hållbarheten ska vara god. Därför fylls förpackningen med en blandning av syrgas, koldioxid och kväve.

Men för att kontrollera att gasen innehåller rätt mix har man fått göra stickprov. Enstaka förpackningar har plockats ut och stuckits sönder för att man ska kunna mäta gasen i den. Livsmedlet har fått packas om eller kasseras det också.

Några forskare från Lunds universitet startade företaget Gasporox för att ta fram en ny teknisk lösning för kontrollen. Den tekniken, som redan finns på marknaden, går ut på att en förpackning plockas bort från linan och gasen mäts med hjälp av laser. Ljuset ser även igenom färgad plast eller exempelvis en pillerburk.

Fredrik Moberg är vd för Mobergs Processkontroll som marknadsför och säljer produkten.

–Nu finns en ny, utvecklad variant. Den installeras direkt i förpackningslinjen, som en kontrollfunktion, säger Fredrik Moberg.

Det innebär en rad nya möjligheter, eftersom samtliga förpackningar kontrolleras, jämfört med tidigare stickprov.

–Man får en helt annan spårbarhet och dokumentation. Man ser trenden direkt om något ämne viker av, säger Fredrik Moberg.

Den nya gasanalysatorn kommer att visas upp på mässan Scanpack den 20–23 oktober och därefter lanseras på marknaden.

FREDRIK KARLSSON, 08-796 65 43
fredrik.karlsson@nyteknik.se