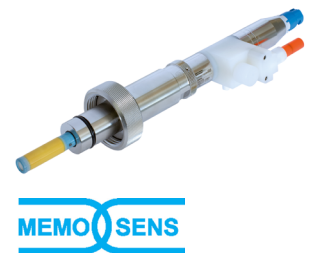


Sauzenfabrikant Colona bewaakt kwaliteit nu continu inline tijdens productieproces

Waarom is pH-meting in een viskeuze omgeving uitdagend ?



V.I.n.r. Edward Vanhecke (Endress+Hauser), Philippe Colon (Colona), Chantal Courtejoie (Colona).



Ceramax CPS341D pH-sensor met digitale Memosens technologie.

Nadat grootvader Albert Colon samen met zijn zoon Colona in 1963 oprichtten, bleef de zaak in familiale handen. Anno 2016 zijn Philippe en Jean-Luc de regisseurs van de belangrijkste onafhankelijke Belgische sauzenproducent die sterk investeerde om aan de hoge kwaliteitseisen te blijven voldoen.

"Colona realiseerde vorig jaar een omzet van €45 mio., waarvan 73% voor export is bestemd. Dit jaar werd ons eigen labo heringericht zodat we nog beter de processen op onze site kunnen controleren. In totaal investeerden we voor €2,3 mio. om te voldoen aan de kwaliteitseisen van het IFS-label (zie verso). Voor veel voedingsbedrijven is dat een cruciale voorwaarde die ze aan hun leveranciers stellen."

Philippe Colon
Gedelegeerd bestuurder
Colona, Waremmé
België

Een hyperprofessioneel productieproces is van essentieel belang voor hoogwaardige voedingsproducenten : van die visie is ook het management van Colona rotsvast overtuigd. Met de onlangs geïnstalleerde Ceramax CPS341D pH-sensor met digitale Memosens technologie zet de sauzenfabrikant die ambitie kracht bij.

Alleen maar voordelen !

- Eenvoudige bediening, hoge proces- en data-integriteit.
- Bestendigheid tegen corrosie en vocht.
- Mogelijkheid tot kalibratie in het lab.
- Hoge accuraatheid en continue pH-meting dankzij het design van de elektrode (vervaardigd uit staal bekleed met pH-gevoelige emaille).

Uitdagingen "Naast de controles van de microbiologie en de voedingswaarde van onze producten is ook de pH-waarde in ons productieproces van essentieel belang. Die geeft bijvoorbeeld aan of we met de juiste

dosering van zijn werken, wat een belangrijk ingrediënt is om een lange houdbaarheid van de sauzen te garanderen", stipt Philippe Colon aan. Bij de kwaliteitscontrole is de pH-waarde de belangrijkste parameter. Deze dient nauwkeurig én betrouwbaar gemeten te worden. Bijkomende vereiste : er mag geen glas gebruikt worden.

Oplossingen Na een analyse van verschillende pH-meters bleek de 'non-glass' Ceramax CPS341D pH-sensor, met de digitale Memosens technologie, de meest geschikte oplossing. Door zijn hoge hygiënische standaard, is dit toestel heel geschikt voor toepassingen in de voedingsindustrie. De gemeten pH-waarde wordt dan gevisualiseerd met behulp van een Endress+Hauser Liquiline CM442R.



De gemeten pH-waarde wordt gevisualiseerd met behulp van een Liquiline CM442R.

Continue inline metingen zonder tussenstap in het labo Vroeger gebeurde de pH-controle na de productie, door middel van steekproeven,” verduidelijkt Chantal Courtejoie, medewerkster van de kwaliteitsafdeling. **“Om de betrouwbaarheid van onze producten nog te verbeteren en daardoor het vertrouwen van de klanten in ons bedrijf te verhogen,** was het een doelbewuste keuze te opteren voor een continue pH-meting tijdens het productieproces zelf.”

Online pH-meting in viskeuze media met ‘non-glas’ sensor Het meten van de pH-waarde van viskeuze voedingsmiddelen, zoals sauzen, is een echte uitdaging. Deze producten kleven immers aan het diafragma van de sensor en zullen die mogelijk verstopten, waardoor de nauwkeurigheid van de meting in het gedrang komt. “De klassieke pH-sensor bestaat uit glas, ook de sensor die wij voorheen in ons labo gebruikten”, weet de kwaliteitsmedewerkster. “Bij een glaselektrode is er altijd een minieme kans op breuk, wat wij absoluut



De Ceramax CPS341D is gemaakt van staal met een coating van onbreekbaar pH-gevoelige emaille.

wilden vermijden bij de overschakeling op onlinemetingen. Daarom kozen we voor de Ceramax sensor, die vervaardigd is uit staal en bekleed is met pH-gevoelig email. Door zijn hoge hygiënische standaard is dit toestel heel geschikt voor toepassingen in de voedingsindustrie.”

“ROI is niet onze belangrijkste zorg ! Dit is een volgende stap in onze kwaliteitsaanpak, zodat klanten meer vertrouwen in ons hebben.”

‘Lab-to-process’ trend : investering snel terugverdiend “Toch is de return on investment (ROI) nooit onze belangrijkste zorg geweest toen we deze aankoop hebben gedaan, integendeel. Dit is een volgende stap in de kwaliteitgerichte aanpak die we hanteren, zodat onze klanten nog meer vertrouwen in ons hebben. Zowel voor hen als voor onszelf biedt de optimalisering van de pH-meting meer zekerheid en is het een meerwaarde op vlak van traceerbaarheid van producten.

“Lab to process”, inline quality monitoring ? Hoe zit dat ?

Proces-meetapparatuur ontwikkelt zich razendsnel ! Daardoor is er een verschuiving mogelijk geworden van labo-metingen (die totnogtoe door middel van staalname in een kwaliteitslabo werden uitgevoerd) naar een directe installatie in het productieproces zelf. De pH-meting bij Colona is daar een mooi voorbeeld van. Maar hetzelfde geldt voor metingen van geleidbaarheid, densiteit, viscositeit, concentratie, opgeloste zuurstof, troebelheid, kleur, temperatuur,...

Het resultaat is een nauwkeuriger opvolging van productkwaliteit en een snellere correctie als er iets verkeerd gaat, of minstens een snellere alarmmelding. De kostenbesparingen zijn evident : minder productie-verliezen, minder labo-werkuren & materiaal-kosten. ROI is doorgaans zeer hoog.

Tenslotte is ook de robuustheid van het materiaal waaruit de elektrode bestaat essentieel. Deze sensor is onbreekbaar, terwijl bij een glaselektrode er steeds een kans is op breuk.”

Wat is de IFS-label ?



De IFS Food standard is een certificatiesysteem voor voedselveiligheid in voedingsproducerende bedrijven te vergelijken met de BRC Food standard. De standard is net als BRC bedoeld voor het leveren van private label producten aan de retailer en heeft eveneens voedselveiligheid en hygiëne in de voedselverwerkende sector als hoofddoelstelling.

Meer info op :
www.be.endress.com/colona

Endress+Hauser BeLux

Carlstraat 13
1140 Brussel
België
Tel +32 (0)2 248 06 00
Fax +32 (0)2 248 05 53
www.be.endress.com