

Seafood Parlevliet'in otomatik balık filetolama çözümü, kalite ve maliyet verimliliği sağlıyor

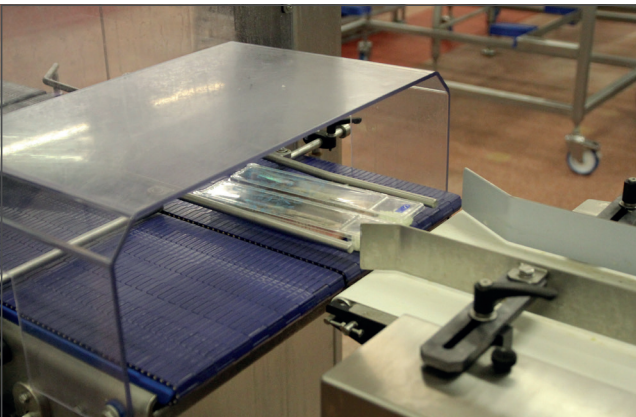
Balık üreticisi, otomatik üretim hattı ile manuel iş gücünü %75 oranında azaltırken üretimi de beş kata kadar daha hızlı hale getirmeyi başardı. Yerel bir otomasyon ortağı olan Innovotech BV tarafından oluşturulan bu çözüm, içerisindeki OMRON kontrol ve görsel denetim sistemleriyle şirketin Hollanda'daki rekabetçi üretimini sürdürmesini sağlıyor.

Zaman içinde değer kazanan bir lezzet olan çiğ ringa balığı salamurası, birçok Hollandalı insanın kalbinde özel bir yere sahiptir. Çoğu, bir tutam çiğ soğan serpiştirdikten sonra balığın kuyruğundan tutup dikine büyük bir ısırık almanın ringa balığını yemenin en doğru yolu olduğunu söylüyor. Ancak bu durumda, balığın kuyruğunun korunması gerektiği için zorlu kalite gereksinimlerinin yanı sıra filetolama süreci sırasında da özel gereksinimlerin karşılanması gerekiyor.

Seafood Parlevliet, 1968 yılından bu yana Hollanda'nın IJmuiden limanında bulunan aile fabrikasında paketlenmiş balık ürünleri üretmektedir. Avrupa pazarına yönelik ringa, uskumru ve kızarmış balık gibi balık ürünlerinde uzman olan bu şirket, perakende sektöründe pazar lideri olmanın yanı sıra toptan satış, sağlık ve yiyecek-içecek pazarlarına da ürün tedarik etmektedir.

Zorluk

Ringa balığı filetosu genellikle birkaç manuel adımdan geçer. Örneğin balıkların derisi sadece yetenekli ve deneyimli çalışanlar tarafından yüzülür. Kuzey Avrupa'da bu iş için doğru insanları bulmak özellikle zorken Hollanda'daki deniz ürünleri pazarı da oldukça rekabetçi bir durumdur.



Otomasyon, şimdiye kadar manuel iş hacminde %75 azalma sağladı.

Yerel bir otomasyon iş ortağı olan Innovotech BV, Seafood Parlevliet'in ringa balığı üretimini verimli ve rekabetçi bir şekilde sürdürebilmesini sağlamak için filetolama sürecindeki balık derisini yüzme ve sıyırma gibi manuel adımları otomatik hale getirme amacıyla yeni bir prototip geliştirmeye başladı. Ayrıca balık doğru boyutta kesilirken kuyruğunun da korunması oldukça önemliydi. Tüm süreç boyunca yüksek kalitenin korunması, emniyet gereksinimlerinin karşılanması ve hijyenin sağlanması gerekiyordu.

Çözüm

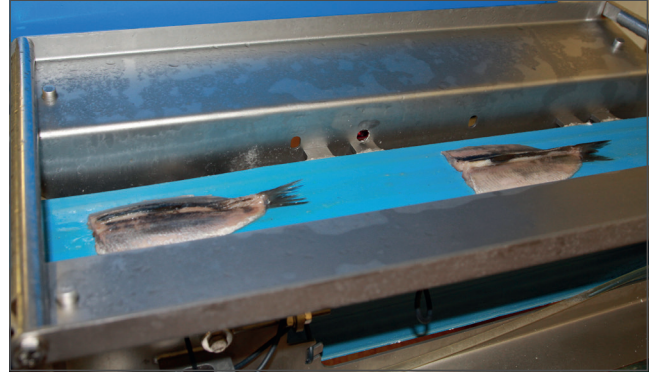
Sağlık yönetmeliklerine göre herhangi bir parazit bulunmaması için ringa balığının en az 48 saat dondurulması gerektiğinden, Seafood Parlevliet balıkları salamura poşetler içinde dondurulmuş bir depoda saklıyor. Bu, aynı zamanda balığın yaz mevsiminde en iyi şekilde kullanıma sunulmasını ve tüketici talebi üzerine hazırlanmasını da sağlıyor. Buzları çözülen ringa balıkları, birkaç adımda otomatik filetolama işleminden geçiyor. Çözüm aynı zamanda doğranmış soğanların eklenmesini ve filetolanın tüketicilerin kullanımına hazır olarak son paketlerine yerleştirilmesini de içeriyor.

İlk prototipin kullanıma sunulmasından bu yana, geliştirme süreci boyunca toplanan çok miktarda veriden bilgiler edinilerek, bir saatte bir çalışan tarafından işlenen filetolaların sayısı manuel süreçte yaklaşık 200 iken otomatik çözümün en son sürümüyle 1000'e yükseldi.

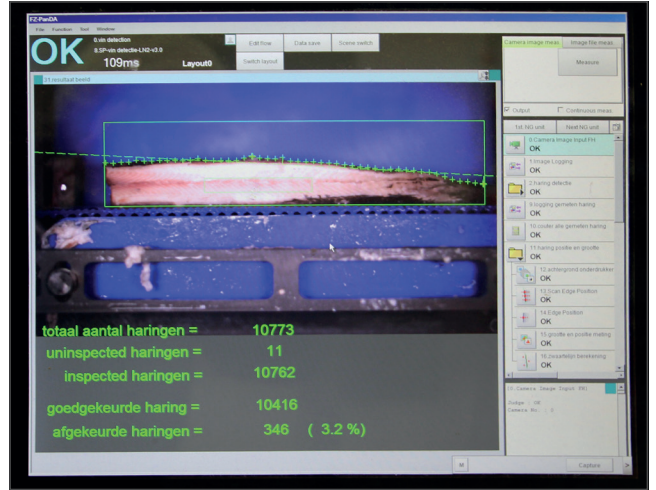
Mart 2018'te fabrika, tüm üretim hattını otomatik hale getirmek için tam bir yenilenme sürecinden geçti ve faal hatların sayısı üçe ulaştı. Bu, şimdiye kadar Seafood Parlevliet'in manuel iş hacminde %75 azalma sağladı. Süreçteki tek manuel adım olarak balıkların alınıp üretim hattına koyulması kalmıştı.

Otomatik üretim hattında; frekans düzenleyiciler, servo sürücüler, beslenme çözümleri, emniyet blokları gibi çeşitli OMRON komponentlerinin yanı sıra pano çözümünde de makinenin beyni yer alıyor. Sistemin elektrik kontrolü için pano yapımı, makine kontrol çözümleri uzmanı A. Hagoort Besturingstechniek tarafından gerçekleştirildi.

Buna ek olarak süreç boyunca çeşitli görsel kontrollerin gerçekleştirilebilmesi için aydınlatma ve özel makine görsel denetim yazılımı ile bir araya getirilen OMRON FH görsel denetim sistemi ve kameraları kullanıldı. Bu denetim sayesinde filetolanın görünümü şirketin yüksek kalite standartlarını karşılayabiliyor ve böylece örneğin herhangi



Innovotech BV, verimli ve rekabetçi bir ringa balığı üretimi için süreçteki manuel adımları otomatik hale getiren yeni bir prototip geliştirdi.



Makine görsel denetimiyle, üretim hattından geçen her filetoda %100 kalite sağlanabiliyor.

bir kan izinin kalmaması ve balık derisi ile yüzgeçlerinin müşterilerin istekleriyle tutarlı olması sağlanabiliyor. Gereksinimleri karşılamayan balıklar da üretim hattından çıkarılıyor.

Avantajlar

Innovotech BV Ar-Ge Müdürü Rick van den Berg, „Mevcut en iyi komponentleri kullanarak kusursuz teknik çözüm bulmanın kalite ve ekonomi açısından da mükemmel bir çözüm olduğuna inanıyoruz. Sürekli gelişim, tek bir kaynaktan tedarik edilen yüksek kaliteli komponentler ve OMRON'un görsel denetim uzmanlığı sayesinde filetolama ve paketleme işlemlerini otomatik hale getirebildik. Makine artık her türlü ringa balığını yüksek hassasiyet ve doğrulukla yönetirken aynı zamanda müşteriler için de tutarlılık sağlıyor.“ dedi.

OMRON Satış Mühendisi Mark van den Hoek, „Makine görsel denetimiyle, üretim hattından geçen her fileto da %100 kaliteyi sağlamaya yardımcı olabiliriz“ diyor. „Geliştirme sürecinde, özel makine görsel denetimiyle ilgili olası kalite sorunlarını tespit etme konusunda Innovotech ve Seafood Parlevliet’e destek olduk.“

Gelecek

Van den Berg, „Bu projeden elde edilen deneyimle, yüzümüzü Seafood Parlevliet ile birlikte yeni otomasyon fırsatlarına çevirdik“ diyor. „İleride gerçekleştirilecek projelerin de OMRON ekipmanlarıyla yerine getirileceğine dair garanti verebilirim. OMRON’un desteğinden ve sunduğu avantajlardan çok memnun kaldık. Seafood Parlevliet ile birlikte çok daha fazlasını sağlayabileceğiz. En yüksek kalitede rekabetçi yerel üretimi sağlamak için birlikte çalışmayı dört gözle bekliyoruz.“

About Seafood Parlevliet

Seafood Parlevliet, 1968 yılından bu yana ringa, uskumru ve kızarmış balık gibi paketlenmiş balık ürünleri üretmektedir. Toptan satış, sağlık ve yiyecek-içecek pazarlarına hizmet veren firma, perakende sektöründe pazar lideridir. Balıkları Hollanda, Norveç ve Danimarka’daki üretim yerlerinde işlemektedir. Bir aile işletmesi olarak ürünleri ve çalışanlarının yanı sıra çalışma ve yaşam ortamına da yatırım yapar. www.seafoodparlevliet.nl

OMRON Corporation Hakkında

OMRON Corporation otomasyon alanında „Sensing & Control + Think“ temel teknolojisinden güç alan bir dünya lideridir. OMRON’un faaliyet alanı; endüstriyel otomasyon ve elektronik komponentlerden sosyal altyapı sistemleri, sağlık hizmetleri ve çevre çözümlerine kadar geniş bir alanı kapsar. 1933 yılında kurulan OMRON, dünya genelinde yaklaşık 30.000 çalışanıyla 120’ye yakın ülke ve bölgede ürün ve hizmet sağlamaktadır. OMRON, endüstriyel otomasyon alanında daha iyi bir toplum oluşturmak amacıyla kapsamlı müşteri desteğinin yanı sıra gelişmiş otomasyon teknolojileri ve ürünleri sunarak üretimde yenilikçiliği desteklemektedir. Daha fazla bilgi için OMRON web sitesini ziyaret edin: www.industrial.omron.com.tr.