

No. 8 / November 2021, Cologne
#prosweetscologne

ProSweets Cologne 2022: Nuevas tecnologías para la producción de artículos de confitería y snacks

La feria de los suministradores de la industria de artículos de confitería y snacks muestra las ventajas de la automatización integrada en redes.

Prácticamente, ningún otro sector aporta al mercado tantas innovaciones como la industria de la confitería. Los fabricantes intentan atraer a sus clientes con nuevas recetas, nuevos ingredientes y sabores exóticos, . Del 30.1 al 2.2.2022, los visitantes tendrán ocasión de conocer en directo cómo tienen que ser las instalaciones flexibles para poder hacer posible esta creativa variedad en los estantes de venta de productos de confitería. En este contexto, los expositores mostrarán en el recinto ferial de Colonia tecnologías inteligentes de automatización que combinan económicamente la alta presión competitiva y las tendencias cambiantes del mercado.

Con la perspectiva de la ProSweets Cologne 2022, se evidencia que la automatización y la digitalización continúan siendo importantes impulsores en el camino a una producción sostenible y eficiente de productos de confitería. La exigencia del sector de introducir en el mercado nuevos productos con cada vez mayor frecuencia es satisfecha por los expositores con maquinaria que, gracias a los más actuales tecnologías, hace posible el cambio rápido de formatos y la consecución de elevados rendimientos en espacios reducidos. De esta forma, incrementan la productividad y la flexibilidad para lotes cada vez más reducidos, una tendencia que se mantiene en la oferta que se presenta en el recinto ferial de Colonia.

Inteligentes y automatizados modularmente

Las líneas de última generación están conectadas en red y siguen un enfoque "plug-and-produce" que ofrece adaptaciones rápidas a una variedad casi ilimitada de productos de chocolate, caramelos y productos de gelatina, lo que permite a los fabricantes satisfacer el deseo de los consumidores de obtener productos de confitería individuales y de temporada, al tiempo que se satisface la creciente demanda de formatos de envasado cambiantes. La ConfecPRO de Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen GmbH de Rengsdorf muestra la eficacia del concepto modular de los equipos de moldeado. Esta línea de producción extremadamente flexible fue concebida para el moldeado de chocolates, pastillas y bombones rellenos o macizos. Puede diseñarse para diferentes tareas con uno o dos carriles, a nivel del suelo o en varias alturas. Su concepto de control descentralizado facilita la adición de más estaciones, especialmente cuando se programan espacios libres. En todo momento es posible una adaptación o ampliación del equipo para atender las



ProSweets Cologne
30.01. - 02.02.2022
www.prosweets.com

Your contact:
Peggy Krause
Tel.
+49 221 821-2076
e-mail
p.krause@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
P.O. Box 21 07 60
50532 Köln
Germany
Tel. +49 221 821-0
Fax +49 221 821-2574
www.koelnmesse.com

Executive Board:
Gerald Böse (President and Chief
Executive Officer)
Oliver Frese
Herbert Marnier

Chairwoman of the Supervisory
Board:
Mayor of the City of Cologne
Henriette Reker

Headquarters and place of
jurisdiction:
Cologne
District Court Cologne, HRB 952

cambiantes exigencias de los fabricantes.

Page

2/4

La parte dulce de la inteligencia artificial

Los sistemas modulares que se muestran en la ProSweets Cologne incluyen hasta el procesamiento de imágenes que pueden integrarse por elementos en cualquier planta como sistema de control de calidad. Basándose en el uso de la inteligencia artificial (IA), Bi-Ber Bilderkennungssysteme GmbH muestra cómo los algoritmos de aprendizaje profundo también permiten automatizar tareas de inspección demasiado complejas para el procesamiento clásico de imágenes. Esta empresa berlinesa ha puesto en práctica una solución para productos de chocolate y barquillos que se utiliza en el control dentro de los moldes. Los moldes contienen, según el producto, hasta 108 alvéolos que el sistema de inspección tiene que segmentar y evaluar para garantizar que no haya trozos de plástico o metal en los productos. Y también se detectan los defectos ópticos, como los revestimientos desiguales. La IA evalúa cada producto individualmente y le asigna una puntuación de calidad. El operario puede fijar el límite de tolerancia y decidir así la homogeneidad de los productos y la cantidad de productos de descarte que permita.

Conformados sin polvo

Como desde hace mucho tiempo es corriente para los caramelos duros, lo es ahora para los productos de goma y gelatina que también pueden moldearse sin polvo. A diferencia de la fundición tradicional de almidón, en las plantas de tipo Mogul no se utilizan bandejas ni punzones, sino moldes reutilizables de silicona o policarbonato. La ventaja: los productos de gelatina ya no dependen de una sala de maduración y sólo necesitan de 20 a 40 minutos para enfriarse y conformarse. Tras un control visual, los moldes vacíos vuelven a la estación de colada a través de una estación de cambio automático y se vuelven a llenar. Prescindir del polvo no sólo supone un ahorro de costes y energía. También permite el desarrollo de productos de confitería innovadores que no eran posibles hasta ahora de esta forma. El proceso es especialmente interesante para productos de producción masiva, como los nutracéuticos o los medicamentos de venta libre. Estos últimos representan alrededor del 40 por ciento del total de la oferta de productos sin receta en las farmacias, un mercado en crecimiento en el que los productos de confitería están asumiendo cada vez más la función de los complementos alimenticios tradicionales.

Construcción totalmente higiénica

Además de una tecnología de dosificación precisa, los fabricantes que desean añadir a los productos de confitería OTC ingredientes activos beneficiosos para la salud, como vitaminas, oligoelementos o ácidos grasos omega-3, necesitan un diseño de sistema que cumpla los requisitos de las GMP (Buenas Prácticas de Fabricación) de la producción farmacéutica. Esto plantea numerosos retos a los constructores de las instalaciones que tienen que superar técnicamente, dado que los equipos de fundición de productos de goma y gelatina tienden a contaminarse rápidamente. Por ello, los expositores de la ProSweets Cologne apuestan por establecer nuevos estándares en el diseño higiénico. Si en tiempos todavía recientes se utilizaban a menudo componentes lacados, ahora materiales resistentes a la corrosión garantizan

una producción impecable e higiénica en toda la línea. Los constructores de las instalaciones contrarrestan las escasas posibilidades de limpieza con estaciones de vertido retráctiles y un diseño sin cadenas, que también reduce el esfuerzo de mantenimiento. Todas las piezas de la maquinaria que entran en contacto con los productos están fabricadas consecuentemente con acero inoxidable y tienen una rugosidad superficial de, como máximo, 0,8 micrómetros. Gracias a la conexión directa de la máquina vertedora con el sistema de cocción, ambos sistemas pueden limpiarse como una unidad en un solo circuito CIP. La fácil accesibilidad y la buena visibilidad en todas las zonas potencialmente sucias contribuyen a cumplir con los elevados requisitos de higiene.

Automatización de gran eficacia para la práctica

La creciente variedad de productos, por un lado, y la cada vez mayor presión de los costes, por otro: para tener éxito en el mercado, es necesario que la producción sea flexible y lo más económica posible. En la ProSweets Cologne, los visitantes tendrán ocasión de conocer qué es ya posible hoy en día con la automatización en redes y qué ventajas ofrece a los fabricantes de productos de confitería y artículos para picar. Los temas centrales de la digitalización y el diseño higiénico tendrán también su reflejo en un amplio programa de conferencias y en las exhibiciones especiales del certamen que se celebrará del 30.1 al 2.2.22 en el marco del acreditado dúo que forma con la ISM.

Koelnmesse - Ferias sectoriales para la industria de la tecnología de la alimentación: La Koelnmesse es líder internacional en la organización de certámenes dedicados a la elaboración de productos alimenticios y bebidas. La Anuga FoodTec y la ProSweets Cologne se han consolidado en Colonia como las principales ferias del mundo para sus sectores correspondientes. Por otra parte, la Koelnmesse presenta en importantes mercados de todo el mundo, como, por ejemplo, en India, Italia y Colombia, otras ferias alimentarias con diferentes núcleos temáticos. Con estas actividades globales, la Koelnmesse ofrece a sus clientes en diferentes mercados eventos y ferias regionales de referencia hechos a la medida que garantizan la sostenibilidad de negocios a nivel internacional. La Koelnmesse también está excelentemente posicionada en el sector alimentario con sus ferias líderes mundiales Anuga e ISM, así como con su red global de otros eventos.
Más información: <https://www.prosweets.com/fair/industry-sectors>

Los próximos eventos:

ProSweets Cologne - The international supplier fair for the sweets and snacks industry, Cologne 30.01. - 02.02.2022

Anuga FoodTec - The international supplier fair for the food and drink industry, Cologne 26.04. - 29.04.2022

Cibus Tec - Exhibition & Conference on Food & Beverage Technologies Trends, Parma 25.10. - 26.10.2022

Nota para la redacción:

En nuestra galería de imágenes en internet, en www.prosweets.com en el espacio „News“ tienen a su disposición material fotográfico sobre la ProSweets Cologne o

www.prosweets.com/imagedatabase

Page

En www.prosweets.com/pressinformation encontrarán informaciones para la prensa.

4/4

En caso de publicación, agradeceremos el envío de un ejemplar.

ProSweets Cologne en la Web Social:

<https://de.linkedin.com/showcase/pro-sweets-cologne>

<https://www.facebook.com/prosweetscologne>

Contacto para consultas:

Peggy Krause

Communications Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Tel +49 221 821-2076

p.krause@koelnmesse.de

www.koelnmesse.com

Usted está recibiendo esta información en su calidad de receptor de los informes de prensa de Koelnmesse. En el caso de que quiera prescindir de este servicio, responda a este correo indicando en el asunto: "unsubscribe"