

No. 8 / November 2021, Cologne
#prosweetscologne

ProSweets Cologne 2022 : nouvelles technologies pour la production de confiseries et de snacks

Le salon des fournisseurs de l'industrie de la confiserie et du snacking montre les avantages de l'automatisation en réseau

L'industrie de la confiserie est pratiquement la seule à mettre autant d'innovations sur le marché. Les fabricants essaient de donner envie d'acheter et proposent à cet effet de nouvelles recettes, de nouveaux ingrédients et des saveurs exotiques. À ProSweets Cologne, du 30 janvier au 2 février 2022, les visiteurs pourront se faire une idée « en vrai » du degré de flexibilité nécessaire des lignes de production pour que cette diversité créative soit possible au rayon des confiseries. Au parc des expositions de Cologne, les exposants mettent l'accent sur des technologies d'automatisation intelligentes qui, de manière économique, prennent en compte la forte pression concurrentielle et l'évolution continue des tendances du marché.

Comme le montre ProSweets Cologne 2022, l'automatisation et la numérisation restent d'importants leviers pour une production efficace et durable. Pour répondre aux exigences des fabricants de confiseries et de snacks, celles de pouvoir mettre de nouveaux produits sur le marché à un rythme toujours plus rapide, les exposants proposent des machines qui, grâce à des technologies ultramodernes, permettent de changer rapidement de format et assurent des performances élevées même dans des espaces de production exigus. Elles accroissent ainsi la productivité et la flexibilité nécessaire pour produire des lots toujours plus petits - une tendance qui continue de se vérifier au parc des expositions de Cologne.

Automatisation intelligente et modulaire

Les lignes de production de la dernière génération sont interconnectées, ce qui permet une approche « plug and produce », d'où une rapide adaptabilité à une variété quasi-illimitée de produits chocolatés, de caramels et de friandises gélifiées - les fabricants peuvent ainsi répondre aux souhaits des consommateurs de se voir proposer des confiseries individuelles et saisonnières et maîtriser en même temps les exigences accrues que représentent les changements de format d'emballage. Le ConfecPRO de la société Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen GmbH de Rengsdorf montre les performances d'un système de coulée moderne, de conception modulaire. D'une grande flexibilité, il a été conçu pour le formage de bouchées chocolatées et de barres pleines ou fourrées. Selon les différentes tâches à effectuer, il fonctionne avec une ou deux lignes de formage, sur un ou plusieurs niveaux. Son concept de commande décentralisé permet d'ajouter facilement d'autres stations, en particulier lorsque des emplacements libres sont prévus à cet effet. Il est possible à tout instant de procéder à une adaptation ou à



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

une extension du système pour répondre aux exigences sans cesse changeantes des fabricants.

L'intelligence artificielle dans l'industrie de la confiserie

Les systèmes modulaires présentés à ProSweets Cologne comprennent jusqu'à la fonction traitement d'images qui s'intègre à chacun d'eux en tant que module de contrôle de qualité. La société Bi-Ber Bilderkennungssysteme GmbH fait appel à l'intelligence artificielle et montre comment les algorithmes de deep learning permettent d'automatiser également des tâches d'inspection qui sont trop complexes pour le classique traitement d'images. Pour les produits chocolatés et les gaufres, l'entreprise berlinoise a mis en œuvre une solution pour effectuer les contrôles dans les moules de coulée. Selon le produit, les moules comportent jusqu'à 108 alvéoles que le système de contrôle doit segmenter et analyser pour garantir l'absence de tout fragment de plastique ou de métal sur ce qu'elles contiennent et pour détecter également des défauts apparents au niveau du nivellement de la surface de l'amidon. L'intelligence artificielle évalue chaque produit individuellement et attribue des ratios qualité. L'opérateur peut régler la limite de tolérance et décider ainsi du niveau d'homogénéité des produits et du nombre de rebuts autorisés.

Mise en forme sans amidon

Ce qui est depuis longtemps la norme dans la fabrication de bonbons durs s'applique depuis peu aux gommes et aux produits gélifiés, ceux-ci pouvant également être coulés sans amidon. Contrairement à ce qui est le cas lors de l'utilisation traditionnelle d'amidon comme matériau de moulage dans les lignes Mogul, on renonce aux plateaux et à l'estampage au profit de moules de silicone ou de polycarbonate réutilisables. L'avantage : les produits gélifiés ne sont plus tributaires d'une étuve de séchage, il ne leur faut plus que 20 à 40 minutes pour refroidir et garder une bonne tenue. Après un contrôle visuel, les moules vides retournent, via une station de changement automatique, à la station de coulée où ils sont à nouveau remplis. Renoncer à l'utilisation d'amidon permet de réduire les coûts et de faire des économies d'énergie, mais aussi d'innover en proposant des confiseries jusque-là impossibles à réaliser. Le procédé est particulièrement intéressant pour fabriquer des produits en grande série, comme les nutraceutiques ou les médicaments OTC (Over the counter = en vente libre). Ces derniers représentent environ 40 pour cent de l'ensemble des produits en vente libre dans les pharmacies - un marché en expansion où la confiserie joue de plus en plus le rôle qui est celui des compléments alimentaires traditionnels.

Conception hygiénique intégrale

Pour les fabricants désireux d'inclure dans les confiseries OTC des substances bénéfiques à la santé comme des vitamines, des oligo-éléments ou des acides gras oméga 3, il est indispensable, en plus d'une technique de dosage précise, de disposer d'installations dont la conception répond aux bonnes pratiques de fabrication (Good Manufacturing Practice) pharmaceutique. De ce fait, les constructeurs d'installations sont confrontés à de nombreux défis à résoudre sur le

plan technique car les machines à couler les gommés et les produits gélifiés ont tendance à se salir rapidement. Voilà pourquoi les exposants à ProSweets Cologne établissent de nouvelles normes en matière de conception hygiénique. Si, ces dernières années, il était encore fréquent d'utiliser des composants peints, des matériaux traités anti-corrosion garantissent désormais une production irréprochable et hygiénique sur toute la ligne. Pour remédier aux difficultés de nettoyage, les fabricants utilisent des stations de coulée pouvant être déplacées et une conception sans chaîne, ce qui, de surcroît, réduit les coûts de maintenance. Toutes les parties de la machine en contact avec le produit sont systématiquement en acier inoxydable et présentent une rugosité de surface n'excédant pas 0,8 µm. Grâce au raccordement direct de la machine à couler à l'unité de cuisson, les deux systèmes se nettoient en tant qu'unité en circuit fermé CIP/NEP. Un accès facile et une bonne visibilité de toutes les zones potentiellement sales contribuent à la satisfaction des exigences élevées en matière d'hygiène.

Automatisation hautement efficace pour la pratique

Diversité croissante des produits, d'une part, pression grandissante des coûts, d'autre part - pour réussir sur le marché, il faut que la production soit à la fois flexible et économiquement performante. Les visiteurs de ProSweets Cologne pourront se faire une idée de ce qui est possible dès maintenant grâce à l'automatisation en réseau et des avantages qui en découlent pour les fabricants de confiseries et de snacks. Le vaste programme d'exposés et de conférences prend également en compte la numérisation et la conception hygiénique qui sont des thèmes centraux. Il en est de même des expositions spéciales dans le cadre du salon international des fournisseurs de l'industrie de la confiserie et du snacking qui a lieu à nouveau avec ISM, du 30 janvier au 2 février 2022.

Koelnmesse - salons dédiés à l'industrie de la technologie alimentaire:

Koelnmesse joue un rôle de premier plan au niveau international dans l'organisation et la tenue de salons consacrés à la transformation de produits alimentaires et de boissons. Des salons comme Anuga FoodTec et ProSweets Cologne se sont imposés dans la métropole rhénane et servent de références mondiales. Par ailleurs, Koelnmesse présente sur d'importants marchés à travers le monde, par exemple sur ceux de Colombie, d'Inde et d'Italie, d'autres salons de la technologie alimentaire avec différents contenus et temps forts. Le fait d'opérer dans le monde entier permet à Koelnmesse de proposer à sa clientèle, sur différents marchés, des événements sur mesure et des salons phares au niveau régional garantissant une activité internationale durable. Avec Anuga et ISM, salons phares à l'échelle mondiale, et un réseau international avec d'autres manifestations, Koelnmesse est également bien positionnée dans le domaine de l'alimentation.

Plus d'informations: <https://www.prosweets.com/fair/industry-sectors>

Les prochains salons:

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

Page

4/4

Remarque à l'attention des rédactions:

Des photos de ProSweets Cologne sont disponibles dans notre base iconographique sur www.prosweets.com - rubrique « News » ou

www.prosweets.com/imagedatabase

Complément d'information: <http://www.prosweets.com/pressinformation>

En cas de reproduction, merci de nous adresser un justificatif.

ProSweets Cologne sur le Web Social:

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

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

Pour plus d'informations veuillez vous adresser à:

Peggy Krause

Communications Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Tel +49 221 821-2076

p.krause@koelnmesse.de

www.koelnmesse.com

Vous recevez cette information en tant que destinataire des communiqués de presse de Koelnmesse. Si vous ne souhaitez pas recevoir notre service, veuillez répondre à cet e-mail avec l'objet "unsubscribe" (se désabonner).