

No. 8 / November 2021, Cologne
#prosweetscologne

ProSweets Cologne 2022: nuove tecnologie di produzione per prodotti dolciari & snack

Il salone per le subforniture di prodotti dolciari e snack illustra i vantaggi dell'automazione connessa

Difficile trovare un settore che lanci sul mercato una quantità di innovazioni come quelle sfornate dall'industria dolciaria. Le aziende tentano di risvegliare l'interesse all'acquisto con nuove ricette, nuovi ingredienti e gusti esotici. Dal 30.01 al 02.02.2022 i visitatori di ProSweets Cologne potranno scoprire dal vivo la flessibilità degli impianti necessaria per consentire la varietà creativa che tanto ammiriamo sugli scaffali dei dolci. Nel comprensorio fieristico di Colonia gli espositori punteranno su tecnologie di automazione intelligenti, che coniugano in modo vantaggioso l'elevata pressione concorrenziale e l'alternarsi dei trend di mercato.

ProSweets Cologne 2022 dimostrerà come automazione e digitalizzazione si confermino driver importanti sulla strada verso una produzione dolciaria efficiente e sostenibile. Gli espositori rispondono al desiderio del settore di lanciare sul mercato prodotti dolciari e snack nuovi a intervalli sempre più ridotti con macchinari che grazie alle tecnologie di ultima generazione abbreviano i tempi di cambio formato e garantiscono performance elevate in spazi ridotti. Un trend presentato in fiera a Colonia si muove proprio in questa direzione e prevede un aumento di produttività e flessibilità per lotti di piccole dimensioni.

Automazione modulare e intelligente

Gli impianti di ultima generazione sono connessi e adottano un approccio plug and produce, in grado di adeguarsi rapidamente a una varietà quasi infinita di prodotti a base di cioccolato, caramelle e gelée. Le aziende possono così esaudire il desiderio dei consumatori di articoli dolciari stagionali e personalizzati e al contempo soddisfare le crescenti richieste di nuovi formati e confezioni. La ConfecPRO della Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen GmbH di Rengsdorf darà prova delle capacità del concept modulare dei moderni impianti di colatura. Questa linea di produzione caratterizzata da un'estrema flessibilità è concepita per modellare cioccolata ripiena e non, barrette e praline. Può essere sviluppata a corsia singola o doppia, su un unico o su più livelli a seconda delle necessità. Il modello di comando decentralizzato consente di aggiungere ulteriori stazioni in assoluta semplicità, soprattutto in presenza dello spazio libero necessario. L'impianto può essere adeguato o ampliato in qualsiasi momento a seconda del variare delle necessità di produzione.

Il lato dolce dell'intelligenza artificiale



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

I sistemi modulari in esposizione a ProSweets Cologne si spingono fino all'elaborazione delle immagini, che può essere integrata in qualsiasi impianto ai fini del controllo qualità. Grazie all'utilizzo dell'intelligenza artificiale (IA) la Bi-Ber Bilderkennungssysteme GmbH mostrerà come gli algoritmi di deep learning consentano di automatizzare anche queste funzioni di controllo che si rivelano eccessivamente complesse per la classica elaborazione delle immagini. Per prodotti a base di cioccolato e wafer l'azienda di Berlino ha implementato una soluzione in grado di eseguire il controllo all'interno degli stampi di colata. A seconda del prodotto gli stampi ospitano fino a 108 alveoli che il sistema di controllo deve segmentare e analizzare per garantire che i prodotti non contengano frammenti di plastica o metallo. Il sistema individua anche i difetti estetici, come per esempio un'irregolarità del rivestimento. L'intelligenza artificiale analizza ogni singolo prodotto, rilevandone gli indici di qualità. L'operatore può impostare la tolleranza desiderata, definendo così l'omogeneità dei prodotti e la quantità di scarti.

Stampaggio senza amido

La colatura senza amido è ormai da tempo associata per le caramelle dure, mentre solo di recente è possibile anche per articoli gommosi e gelatine. A differenza della colatura tradizionale con amido negli impianti Mogul, non si utilizzano né vassoi né punzoni, ma stampi riutilizzabili in silicone o policarbonato. Il vantaggio è evidente: le gelatine non devono più stazionare nella camera di maturazione, ma solo raffreddare per 20 - 40 minuti per poi venire estratte dallo stampo. Dopo un controllo visivo gli stampi vuoti fanno ritorno automaticamente alla stazione di colatura per essere nuovamente riempiti. La rinuncia all'amido comporta naturalmente una riduzione dei costi e un risparmio energetico, permettendo inoltre anche di sviluppare prodotti dolciari innovativi finora irrealizzabili. Il processo è particolarmente interessante con riferimento a prodotti realizzati in serie, quali nutraceutical e medicinali da banco (OTC). Questi ultimi costituiscono circa il 40% dell'intera offerta farmaceutica senza obbligo di prescrizione; un mercato in crescita in cui i prodotti dolciari stanno via via soppiantando i classici integratori.

Una struttura nel pieno rispetto dell'igiene

Per le aziende produttrici che intendono integrare nei prodotti dolciari OTC principi attivi salutari come vitamine, oligoelementi o acidi grassi omega-3, oltre alla precisione della tecnica di dosaggio è indispensabile un design conforme ai requisiti GMP (Good Manufacturing Practice) di una produzione farmaceutica. Gli impiantisti si trovano quindi a dover affrontare e risolvere varie sfide di natura tecnica, in quanto gli impianti di stampaggio di caramelle gommosi e gelée tendono a sporcarsi rapidamente. Gli espositori di ProSweets Cologne intendono fissare nuovi parametri proprio in termini di hygienic design. Se nel recente passato si utilizzavano spesso ancora componenti verniciati, i materiali anticorrosione garantiscono ormai una produzione impeccabile ed igienica lungo tutta la linea. Gli impiantisti affrontano le difficoltà di pulizia proponendo stazioni di stampaggio estraibili e un design privo di catene, riducendo così ulteriormente le spese di manutenzione. Tutti i componenti dell'impianto a contatto con il prodotto sono realizzati in acciaio inox e presentano una ruvidità superficiale massima di 0,8 micrometri. Grazie al collegamento diretto

fra la colatrice e l'impianto di cottura, il lavaggio di entrambi i sistemi può avvenire in un unico circuito CIP. La facilità di accesso e la buona visibilità di tutti i punti esposti al potenziale accumulo di sporcizia garantiscono il rispetto di severi requisiti in ambito igienico.

Massima efficienza dell'automazione in pratica

Aumento della varietà di prodotto da una parte e crescente pressione dei costi dall'altra: per affermarsi sul mercato è indispensabile che la produzione sia al contempo flessibile ed estremamente economica. A ProSweets Cologne i visitatori scopriranno le attuali possibilità dell'automazione connessa e i vantaggi che ne conseguono per i produttori di dolci e snack. I temi chiave digitalizzazione e hygienic design faranno capolino anche nel ricco programma congressuale e nelle mostre speciali della rassegna internazionale, che si terrà dal 30.01 al 02.02.2022, naturalmente in coppia con ISM come da tradizione.

Koelnmesse - Fiere di settore per le tecnologie per l'industria alimentare:

Koelnmesse è leader internazionale nell'organizzazione di fiere nel settore della lavorazione di generi alimentari e bevande. Anuga FoodTec e ProSweets Cologne sono leader mondiali consolidati con sede a Colonia. Inoltre Koelnmesse propone numerose fiere Foodtec dedicate a varie tematiche e contenuti in importanti mercati di tutto il mondo, come per esempio India, Italia e Colombia. Con queste attività a livello globale Koelnmesse offre ai propri clienti eventi su misura e fiere nazionali di riferimento in vari mercati, per un business sostenibile e internazionale. Koelnmesse è in prima linea anche nel settore alimentare con Anuga e ISM, eventi leader a livello globale, e il suo network mondiale di eventi satellite.

Maggiori informazioni: <https://www.prosweets.com/fair/industry-sectors>

I prossimi eventi:

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 per la redazione:

Il materiale fotografico di ProSweets Cologne è disponibile nella nostra banca dati immagini sul sito www.prosweets.com alla sezione "News" o

www.prosweets.com/imagetdatabase

Ulteriori ragguagli per la stampa sono reperibili al link

<http://www.prosweets.com/pressinformation>

In caso di pubblicazione si prega di inviare copia giustificativa.

ProSweets Cologne sul Social Web:

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

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

Per eventuali domande rivolgersi a:
Peggy Krause
Communications Manager

Page
4/4

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Cologne
Germany
Tel +49 221 821-2076
p.krause@koelnmesse.de
www.koelnmesse.com

Lei riceve questo messaggio in quanto iscritto ai comunicati stampa di Koelnmesse.
Qualora desiderasse rinunciare a tale servizio, la invitiamo a rispondere alla
presente mail indicando in oggetto "unsubscribe".