

## Strelen Control Systems – Detektionssystem für Teiglinge



Bisherige Methoden zur Volumenbestimmung von Backwaren basierten auf einem Trichter mit Rapssamen oder einem 3-D-Scanner. Die Herausforderung besteht darin, ein schnelles, einfach zu bedienendes und zerstörungsfreies und berührungsloses Detektionssystem zur Ermittlung von qualitativen Kenngrößen von Backwaren zu entwickeln und die Qualitätskontrolle damit zu verbessern. Die von der Strelen Control Systems entwickelte Messstation ist in der Lage, Produktproben auf Knopfdruck exakt zu vermessen. Die Volumenbestimmung erfolgt dabei durch eine 3-D-Kamera. Durch die Kombination mit einer Bandwaage lassen sich ferner nicht-optische Kenngrößen wie Gewicht, spezifisches Volumen, Dichte und Gebäckausbeute in einem Arbeitsgang ermitteln.

Quelle: <http://www.backmedia.de>