

粉チーズ工場の 収益アップ

イシダの計量・検量システムで、オーストリア最大の食品メーカーが粉チーズ包装時の生産量最大化を実現できました。

オーストリアとバイエルンに拠点を置くベルクラントミルヒ社は、乳製品供給者が所有する共同組合式の手食品企業です。毎年100万トンのミルクを加工して、さまざまな高級チーズを含む約350種の製品を製造しています。

同社が提供する各種の粉チーズは、サラダ、パスタ、スープに振りかけたりピザのトッピングとして使用されています。粉チーズは必要なときにしか使用されず、しかも予測が難しいので、もし商品の鮮度と風味を開封後も長く維持すること

ができれば、消費者にとって大きなメリットです。上部を切り取って再密封できる、最新式の200gと250gのパックを小売店に提供したいと考えた同社は、まったく新しい8種類の粉チーズ用梱包ラインを、ガインベルク工場に2007年初めに設置しました。イシダに求められたのは、これらの製品を処理できる組合せ計量機と、金属検出機が内蔵された重量チェッカーを供給することで、パックの安全性と計量規制への遵守を高めることでした。

スピードを上げる

粉チーズは粘着力が強く、塊を形成する傾向があります。つまり商品性状を変化させずに包装プロセスを高速化することが、克服しなければならない大きな課題となったのです。イシダの14ヘッド計量機に搭載された強力なフィーダーは、供給状態に合わせて自動的に調節され、毎分60件の計量速度で製品を生産することができます。自由な動きをさらに助長するのがエンボス加工ステンレススチールの接触面で、これにより製品がくっつきにくくなります。



「イシダの組合せ計量機の精度とスピードはすばらしいものでした」と語る、ベルクラントミルヒ社のプロダクションマネージャー

精度の向上が純利益に直結

組合せには最新の重量計算ハードウェアとソフトウェアが搭載されているので、非常に数多くのホッパー組み合わせを従来の計量機より迅速に生成できます。さらには組み合わせを確認して計量物を排出する前に代替の組み合わせを準備できます。その結果として計量物はきわめて正確で確実となり、計量機が不調になることも実質的になくなりました。

スピードと精度の向上は、ベルクラントミルヒ社にとって非常に重要でした。同社では1パック当たり1グラムの重量超過を削減できれば、年間40,000ユーロの利益が出るからです。実際、200gパックに生じた超過の総重量は1袋1g未満まで削減されました。

「イシダ組合せ計量機の精度とスピードは素晴らしいものです」と、ベルクラントミルヒ社のプロダクションマネージャー、アロイス・クロンベルガー氏は語ります。「投資効果は、思ったより早く現れました」

塊から袋入りへ

チーズの塊がコンベヤで到着し、細かくカットされて粉末状になります。粉末チーズは計量機の上まで供給コンベヤで運ばれて、シュートを通して分散テーブルへ次々と送られます。チーズは計量機から袋へ排出され、包装されて、重量チェッカーと金属検知機を通ります。

マンパワーを最大限に活用

チーズの種類の変更に伴う切り替えも非常に速く、画面上のボタンをタッチするだけでそれぞれの設定が呼び出されます。計量機と重量チェッカーは手が届きやすい設計なので、清掃も短時間でできます。

所定のシフトでは(ベルクラントミルヒ社は週5日勤務、1日2~3シフト制)、通常は1人の従業員で新ライン全体を担当し、もう1人が時折手伝います。

高性能な重量チェッカーであるイシダDACS-Wシリーズは、頑丈で高い精度を誇ります。イシダデータキャプチャシステムと接続して、重量および金属混入のデータをディスプレイとレポートに取り込む機能があります。

余裕のキャパシティ

ベルクラントミルヒ社は、この新しいラインの結果に満足しています。「潜在的なアウトプット量は非常に高いため、私たちはまだそれを最大限に利用できていません」と、クロンベルガー氏は確信しています。



株式会社イシダ

東京支社 東京都板橋区板橋1丁目52番1号 〒173-0004 TEL.(03)3964-4300(直)
大阪支店 大阪府吹田市江の木町26番20号 〒564-0053 TEL.(06)6310-9282(直)