

# ギリシャのヨーグルトの品質保証に一役買うイシダのX線テクノロジー



高精度、汎用性、信頼性を備えるイシダのX線検査装置は、ギリシャを代表するヨーグルトメーカー、Kri Kri社において、最高レベルの品質管理を行い、国内市場と国際市場で継続的な成功を収めることに貢献しています。

ギリシャ北部、マケドニア地方のセレスに本拠を置くKri Kri社は、ジョージ・ツシナボス氏が小さなペストリー店をオープンし、アイスクリームなどの乳製品の製造を始めた1954年に設立されました。その後何年かにわたって順調に成長を続け、1987年には、新工場を設立して、ヨーグルトなどにも取扱製品を拡大するようになりました。セレス地域内の地元農場からすべての牛乳を調達するKri Kri社は、24時間以内にヨーグルトの製造とパッキングを行うことができ、殺菌処理が一回で済むようになっています。これによりミルクの栄養分をすべて残したヨーグルトを製造することができます。

Kri Kri社では、イシダのX線装置をその厳格な品質管理手順に組み込んで、顧客の厳しいニーズに 대응しています。最先端の製造プロセスでは最高の衛生水準が維持されていますが、Kri Kri社では、製造ラインの機器に問題が発生した場合にヨーグルトに混入する恐れのある金属、ガラスなどの異物を常に警戒することが重要になります。

Kri Kri社の140種に上る広範な製品ポートフォリオには、プレーンヨーグルト、フルーツヨーグルト、伝統的なヨーグルト、子供向けヨーグルトが含まれ、150gから500gまでのサイズのパックを製造しています。同社では、これらのポットに最初にヨーグルトを充填し、ケースにパックした後で、イシダのX線装置により検査を行っています。

同社は、ケース全体の検査を行えるようにするために、大型製品用に特別に設計されたイシダのIX-GA-65100機を採用しています。

Kri Kri社にとって、イシダのX線システム最大の利点は、その使いやすさと柔軟性です。各種の製品とパックサイズを取り扱う同社では、8時間のシフトで最大4回の製品切替を行う場合があります。IX-GA-65100では、そのユーザーフレンドリーな操作パネルを使用して、各製品の仕様を保存しておき、ボタンに触れるだけで呼び出すことができるため、短時間で簡単に切替を行うことができます。さらに、操作パネルには各種のセキュリティレベルが用意されているため、承認とトレーニングを受けた作業員のみが設定を調節したり、変更したりすることができます。

IX-GA-65100で同じく重要な機能として挙げられるのは、優れた柔軟性の検出感度レベルです。イシダのすべてのIX-GAモデルと同様に、このモデルもイシダ独自

の遺伝的アルゴリズム (GA) テクノロジーを搭載しています。これは複数検査のイメージデータを解析して、非常に高レベルの精度で異物検出を実現するものです。これによりKri Kri社では、各ポットの外部領域をすべて除外して、ヨーグルトの中身のみに焦点を合わせるように機械を「トレーニング」することができます。この機械はフルーツヨーグルト内のフルーツ片と異物を判別できるだけでなく、ポッドの蓋のプラスチック製ドーム内にパッキングされた子供向けヨーグルトトッピングの小チョコレート片を検査から除外することができます。

イシダのX線システムは多くのオプションが利用でき、スイス軍の携帯ナイフに匹敵する柔軟性を備えています。そのため、正確な検出要件に合わせて機械を設定して、さまざまな製品を扱うことができます

— とKri Kri社の製造部長のペトロス・キサス氏は話しています。

当社では、当社のヨーグルトのプレミアム性を非常に大切にし、最高品質を実現するよう注力しているため、厳格なモニタリングを行ってすべての製品が最高の状態で工場から出荷されていることを確認することが絶対不可欠です

イシダのX線装置は、このような目的を達成する上でも、貴重なトレーサビリティ情報を提供できるため、苦情が寄せられた場合でも、問題のパックの検査画像を呼び出して、その中身に問題があったかどうかを確実に調べることができます。

KriKri社では、現在一日に約80~90トンのヨーグルトを製造しており、イシダのX線システムが毎時約12,000~14,000カップのモニタリングを行っています。

このX線装置では、このように大量のヨーグルトをたやすく検査することができますが、当社では中速から高速スピードで運転して、すべてのパックを完全にチェックするようにしています

— とキサス氏は説明しています。

キサス氏によると、IX-GA-65100は信頼性に優れ、設置以来一度も故障したことがないといえます。さらに、KriKri社の厳格な定常的衛生手順で必要とされるクリーニングも、簡単に行うことができます。

KriKri社の最新の包装ラインは、2013年のクリスマスイブに発生した火災により大打撃を受けたことから新たに設置されたものです。この火災では、乳製品工場に深刻な被害を及ぼしました。しかしながら、同社は7ヶ月で、製造能力を倍増した新設備を建設しました。新しい工場に最新かつ最高の装置を採用する機会を得たKri Kri社は、イシダとそのギリシャの代理店、EuropackにX線検査装置の相談をもちかけました。

イシダの信頼性に優れた最高級の装置については高い評判を耳にしており、Europackとは既に優れた関係を築いていたことがその採用を決める決定要因になりました

— とKri Kri社の技術部長、ディミトリス・バルブティス氏は説明します。

当然のことながら、当社では高価値の投資対象を求めていましたが、その一方で品質と安全性についても懸念を抱いていました。これらの要因は、当社の評判にかかわってくるため、決して妥協することができないものです。その点、イシダは、当社で長年かけて築き上げてきた評判を維持できるような機器を提供してくれることがわかっていました。

Kri Kri社の輸出市場の拡大、伝統的なギリシャヨーグルトに対する世界的需要への対応においては、高い品質管理基準を立証する能力が不可欠になります。同社の製品は、現在英国の大手スーパーマーケットチェーン各社をはじめとする欧州、バルカン半島、中東の20ヶ国で販売されるようになっています。

お問合せ  
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

大阪府吹田市市江の木町  
26番20号  
〒564-0053  
TEL (06) 6310-9282 (直)

 ISHIDA

<http://www.ishida.co.jp>