



CONTROLLO FILIERA IN UN IMPIANTO PER LA PRODUZIONE DI GELATI

Per garantire l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari sono state recentemente introdotte, sia dal legislatore che ha recepito anche direttive comunitarie, sia in forma di autocontrollo, normative finalizzate alla tutela del consumatore. Il sistema proposto ad esempio è stato realizzato per un società produttrice di gelati, semifreddi e altri derivati del latte allo scopo di controllare in maniera razionale e documentata la produzione; in particolare esso consente di garantire la qualità del processo di pastorizzazione, di fornire un controllo capillare sullo stato di lavorazione delle miscele nei tini di maturazione, nonché di garantire l'efficacia dei lavaggi e della sterilizzazione degli stessi. Più stazioni di supervisione, collegate fra loro tramite rete TCP/IP, permettono, oltre all'operatività locale, di rendere disponibili a tutti gli altri PC le informazioni necessarie al coordinamento del processo produttivo fra i vari reparti dislocati su una superficie di ragguardevoli dimensioni. Le variabili raccolte dal campo vengono successivamente rielaborate e rese disponibili sotto forma di rapporti, anche grafici, al fine di certificare, la qualità dei prodotti e le modalità di tutti i processi produttivi a cui sono stati sottoposti. Vengono inoltre rese disponibili informazioni sul rendimento e sull'efficienza degli impianti di produzione e sulle materie prime utilizzate.