

Pubbliredazionale

Eoptis- Fava

Una collaborazione vincente

L'innovazione di frontiera nasce spesso dalla sinergia tra aziende d'eccellenza. Ecco perché **Fava**, azienda con sede a Cento (FE) leader mondiale nelle tecnologie per pasta artigianale e industriale, secca e fresca, si è rivolta a **Eoptis**, azienda high-tech trentina specializzata in soluzioni per i processi di controllo qualità sulla produzione, quando ha dovuto vincere l'importante sfida di offrire ai propri clienti una delle analisi qualitative fondamentali nel settore della produzione della pasta: la misurazione del colore della semola (materia prima alla base di una vastissima gamma di prodotti pastari, ottenuta attraverso la macinatura del grano duro) sulla linea e di continuo, senza ristagni. Fava ha individuato nel colorimetro industriale CLM-195 non a contatto della Eoptis la tecnologia ideale per misurare il colore in tempo reale, eliminando in capo al cliente la necessità di rivolgersi al laboratorio per specifiche misurazioni a banco. Infatti, rispetto ad altre soluzioni sul mercato il

FAVA, LEADER MONDIALE NELLE TECNOLOGIE PER PASTA ARTIGIANALE E INDUSTRIALE, SECCA E FRESCA, HA INDIVIDUATO NEL COLORIMETRO INDUSTRIALE CLM-195 NON A CONTATTO DI EOPTIS LA TECNOLOGIA IDEALE PER MISURARE IL COLORE IN TEMPO REALE, ELIMINANDO IN CAPO AL CLIENTE LA NECESSITÀ DI RIVOLGERSI AL LABORATORIO PER SPECIFICHE MISURAZIONI A BANCO.

colorimetro dell'azienda trentina è disponibile sia per un'installazione a banco che sulla linea, per un utilizzo intensivo 24 ore su 24. Per la validazione del sensore Eoptis Fava ha effettuato test in laboratorio, comparando le misurazioni del CLM-195 su un campione di semola con quelle effettuate da una nota tecnologia a banco di produzione giapponese; è risultato che il colorimetro Eoptis offre performance comparabili a quelle della tecnologia più diffusa, con un margine di errore del tutto accettabile. Per questa ragione Fava ha deciso di abbandonare la precedente

tecnologia e di avvalersi del colorimetro Eoptis per offrire ai clienti una soluzione sia per le misurazioni sulla linea che a banco.

LA SOLUZIONE PERFETTA

Nell'impianto il CLM-195 è installato nella zona di dosaggio della linea; la semola è inserita verticalmente, transita per la tramoggia, entra nella pressa e – prima di essere mescolata con l'acqua, trasformandosi così nell'impasto – è oggetto della misurazione del colore. La misurazione permette di analizzare i parametri canonici $L^*a^*b^*$, e viene effettuata attraverso un vetro borosilicato naturalmente calibrato sul colorimetro; infatti, questo tipo di vetro ha caratteristiche meccaniche tali da resistere ai



Il colorimetro industriale CLM-195 di Eoptis



electro optical systems

Eoptis, società italiana caratterizzata da un forte contenuto innovativo e specializzata nella progettazione e nella produzione di strumenti di misura per il

controllo in linea di prodotti e processi, da più di dieci anni ha sviluppato una famiglia di sensori e strumenti per la misura del colore che supportano in modo efficace i produttori di macchine alimentari, consentendo loro di avere il pieno controllo della produzione. Le competenze multidisciplinari di elettronica, ottica, meccanica e algoritmi di analisi vengono usate ogni giorno per sviluppare prodotti disponibili sia a catalogo sia in soluzioni custom per forniture OEM. Tecnologie altamente innovative si combinano a componenti e architetture consolidate (e disponibili a lungo termine) per realizzare prodotti affidabili e in linea con gli standard qualitativi richiesti dai clienti.

graffi della semola, che è una materia prima molto aggressiva (altri elementi di una particolare complessità nell'integrare il colorimetro industriale della Eoptis sono state, ad esempio, le stoffature e le tarature). I dati raccolti con il colorimetro sono di grande rilievo per le aziende produttrici di pasta particolarmente strutturate, sempre più legate all'analisi dei dati e alla blockchain, che vogliono effettuare un tracciamento della semola a partire dal mulino, dove si svolge la molitura e viene compiuta la prima misurazione del colore. Prioritario è assicurare che vi sia una piena coincidenza tra il colore della semola come misurato subito dopo la fase di molitura, e il colore della stessa quando perviene al pastificio: una modalità

efficace per contribuire a garantire al consumatore finale un altissimo livello di qualità, nella piena consapevolezza che il colore della materia prima incide sul prodotto finito. Ogni ricetta e tipologia di pasta esige semola di un dato colore, e fermo restando un *range* di tolleranza, occorre assicurare quello specifico colore, non in ultimo perché chi fa il suo acquisto al supermercato o in panetteria nutre in tal senso una ben precisa aspettativa. Tra i punti di forza del colorimetro Eoptis vi è la grande semplicità nell'uso. Ancora, esso fornisce un valore in termini di coordinate Spazio colore CIELAB equiparabile a quello dato dalla già citata tecnologia standard di produzione giapponese (disponibile però solo a banco). Grazie

al sofisticato sensore sviluppato dall'azienda trentina Fava può finalmente offrire su linea misurazioni di qualità laboratoriale, compatibili al 100% con le serie storiche e con quelle prese dai pastifici di tutto il mondo, rendendo possibile una piena standardizzazione delle misurazioni effettuate. Eoptis ha sempre fatto della customizzazione della sua tecnologia uno dei suoi cavalli di battaglia. Difatti come si è già accennato il CLM-195 è stato personalizzato sulla base delle esigenze di Fava, così da rientrare negli standard di comunicazione industriale (PROFINET o Ethernet/IP) usati dall'azienda emiliana. Il supporto fornito da Eoptis è stato all'insegna della massima disponibilità, attenzione e tempestività: un approccio chiave quando si fa innovazione di frontiera. Naturalmente l'innovazione Fava non si ferma qui, e nemmeno quella targata Eoptis. L'azienda emiliana è sempre più orientata a un uso capillare dell'Intelligenza Artificiale per fornire servizi digitali avanzati, sulla base dell'analisi di tutte le 1200 variabili di processo, così da rendere la linea della produzione della pasta molto più responsiva ed evoluta: l'obiettivo è fornire al pastaio che utilizza una linea Fava tutte le informazioni necessarie per raggiungere i suoi scopi. Eoptis a sua volta è impegnata in un percorso di potenziamento della propria gamma di prodotti di misura colorimetrica sia per uso su linee di produzione, come nel caso di FAVA, sia per il controllo qualità di laboratorio sul prodotto finito. 


pasta equipment **Storci**

FAVA S.p.A. opera in Italia e nel mondo dal 1937. Con un volume di affari di oltre 100 milioni di euro, 35 milioni di euro di patrimonio netto, 26.000 metri quadri coperti su due stabilimenti, un organico di 330 dipendenti di cui oltre 50 nel settore dell'assistenza tecnica post-vendita, FAVA S.p.A. è il più grande player mondiale specializzato nella ricerca, progettazione, costruzione e commercializzazione di impianti per la produzione di pasta. Grazie ai 1500 impianti in funzione nei più importanti pastifici del mondo che rappresentano il 40% della quota di mercato mondiale, e una presenza sul mercato italiano di circa l'80% del parco macchine installato, Fava S.p.A. guarda al futuro con fiducia e con la consapevolezza di poter contribuire a nutrire il mondo, costantemente animata dal motto del suo presidente ing. Enrico Fava "essere sempre un passo avanti alla concorrenza".