**NUEVO TOMRA QV-P PARA LA DETECCIÓN EN LINEA DE LA “PECHUGA DE MADERA” DEL POLLO**

TOMRA QV-P *es la única solución del mercado para la detección y separación de la llamada “pechuga de madera” del pollo, una miopatía muscular que afecta a la textura de las pechugas de pollo y por tanto a su calidad y propiedades sensoriales. La nueva aplicación de TOMRA permite al productor de carne de ave ofrecer una calidad homogénea e invariable de su producto, incrementar la producción y reducir costes en mano de obra*

TOMRA Sorting Food, la división de TOMRA Sorting Solutions especializada en equipos basados en sensores para el análisis y clasificación de alimentos, ha lanzado su nuevo analizador en línea TOMRA QV-P para detectar de forma fiable la miopatía muscular de las pechugas de pollo y eliminar inmediatamente de la línea de procesado aquellas pechugas que no alcancen la calidad requerida, garantizando así un producto de calidad homogénea para el usuario final.

La producción avícola intensiva actual, en busca de aves de gran tamaño y con un rápido crecimiento puede generar varios síndromes musculares. La “pechuga de madera” es uno de ellos, una miopatía que se produce en los músculos del pollo, confiriéndoles una textura leñosa y dura a la masticación. Fue la Universidad de Bolonia quien primero describió el síndrome, y posteriormente el Nofima, Instituto noruego para la investigación alimentaria, trabajó en su detección industrial en base a la tecnología trasflectiva de TOMRA.

Según la propia Universidad de Bolonia, en Europa occidental, del 5 al 10 % del pollo muestra este síndrome de miopatía muscular y aunque su consumo no implique riesgo alguno para la salud, sí se ve afectada la percepción de la calidad del producto. En España sucede lo mismo que en los países de su entorno, donde el gradual crecimiento del consumo del pollo trae aparejados idénticos efectos.

Para paliar el problema la industria avícola se ha preocupado de comprobar de forma manual la calidad del producto, revisando una por una las pechugas. Ahora, con TOMRA QV-P, los productores españoles también dispondrán de una solución automática y en línea para la comprobación y clasificación de las pechugas de pollo, una herramienta necesaria para la mejora de la calidad de su producto y la toma de decisiones sobre el mismo.

**Las ventajas de la automatización con TOMRA QV-P**

La nueva aplicación de TOMRA para detectar la “pechuga de madera” en el pollo se exhibió en la feria americana IPPE, en Atlanta, a principios de este año, donde despertó un gran interés entre los profesionales, que siempre tienen como principal el asegurar la satisfacción del cliente ofreciéndole un producto de calidad homogénea.

El analizador TOMRA QV-P les brinda esa oportunidad al detectar las posibles desviaciones en la calidad del producto debidas al síndrome de la pechuga de madera. Gracias a esta nueva aplicación de automatización de los procesos de control y de análisis los productores de carne de ave consiguen una mejora en la calidad, una calidad continuada y estable, mayor productividad y un ahorro de costes y de tiempo, además de una reducción de pérdidas debido a errores humanos.

Si hasta ahora la inspección del pollo se realizaba de forma visual y táctil por un mismo operador, al final de la línea de matanza y corte, antes de empaquetar, con TOMRA QV-P la detección de la “pechuga de madera” es automática, lo mismo que el posible rechazo o selección, sin necesidad de mano de obra extra ni de reducir el rendimiento. Otra de las ventajas de TOMRA QV-P es que aporta un valor añadido a la marca y al producto, y permite a los productores decidir el destino del mismo en función de su calidad, lo que en definitiva es la principal exigencia del consumidor.

**Fácil integración en la línea y sencillo mantenimiento**

Con una capacidad de análisis de hasta 240 pechugas de pollo por minuto, y en hasta tres filas en una misma cinta transportadora, TOMRA QV-P utiliza la tecnología de espectroscopia de interactancia, que penetra la carne en profundidad para analizar la estructura orgánica del producto, determinando así su composición interna.

El cabezal óptico de la aplicación es totalmente seguro y libre de radiaciones y se puede instalar fácilmente sobre las líneas de procesado ya existentes, analizando una o varias filas de pechugas a la vez. Su fácil e intuitiva interfaz y su software dedicado permiten una gestión sencilla y eficaz del análisis del producto, así como fijar los distintos niveles de clasificación deseados para la detección de la “pechuga de madera”, normalmente establecidos en tres grados: ninguna presencia, presencia leve y presencia severa. Esta clasificación de la información permite retirar automáticamente de la línea las pechugas de pollo no deseados, que podrán ser dedicados a otro tipo de procesado posterior. Todos los datos obtenidos son exportables o integrables fácilmente y dispone de plataforma para comunicación externa (PLC).

TOMRA QV-P no necesita consumibles, ni requiere ningún contacto del equipo con el producto, no requiere apenas mantenimiento, ni tampoco paradas frecuentes, por lo que se puede utilizar de manera fiable en procesos industriales alimentarios que llevan largos tiempos de ejecución.

**INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**

|  |  |
| --- | --- |
| Producto analizado | Pechugas frescas de pollo |
| Componentes (potencial)  | Miopatía muscular en diferentes niveles |
| Capacidad |  Hasta 240 pechugas/minuto |
| Temperatura ambiente | Entre +2 ° C y +12 ° C (35 ° F a 53 ° F) |
| Humedad relativa | Máx. 90 %  |
| Protección Cubierta | IP67 Acero inoxidable alimentario |
| Dimensiones (LxLxA) | 500 x 1115x1650 a 1910mm |
| Peso | 308 Kg |

**Acerca de TOMRA Sorting Food**

TOMRA Sorting Food, diseña y fabrica sistemas de clasificación basados en sensores para la industria alimentaria. Cuenta con más de 7.500 sistemas instalados en industrias productoras, empacadoras y procesadoras de alimentos de todo el mundo.

La empresa ofrece clasificadores automáticos de alto rendimiento, niveladoras, peladoras y sistemas de análisis de procesos para frutos secos y semillas, frutas secas, patata y derivados, frutas, verduras, carnes y mariscos. Los sistemas aseguran una calidad y un rendimiento óptimos, lo que se traduce en un aumento de la productividad y un uso eficaz de los recursos.

TOMRA Sorting Food forma parte de TOMRA Sorting Solutions que también desarrolla sistemas basados en sensores para el reciclaje, la minería y otras industrias.

Esta potente combinación de tecnologías hace de TOMRA Sorting uno de los proveedores más avanzados de soluciones de clasificación basadas en sensores del mundo, con más de 11.300 sistemas instalados en todo el mundo.

TOMRA Sorting es propiedad de la empresa noruega TOMRA Systems ASA, que cotiza en la Bolsa de Oslo. Fundada en 1972, TOMRA Systems ASA tiene una facturación de alrededor de 710 millones de euros (2016)y emplea a más de 3.500 personas.

Para obtener más información sobre visite [www.tomra.com/carne](http://www.tomra.com/carne)

**Contacto con los medios**

Emitido por: En nombre de:

ALARCÓN & HARRIS TOMRA Sorting, S.L.

Asesores de Comunicación y Marketing C/ Carrer Arquitecte Gaudí, num. 45

Avda. Ramón y Cajal, 27 17480 Roses  -

28016 MADRID GIRONA

Tel: (34) 91 415 30 20 Tel: (34) 972 15 43 73

E-Mail: nmarti@alarconyharris.com E-mail: carne.iberia@tomra.com

Web: [www.alarconyharris.com](http://www.alarconyharris.com/) Web: [www.tomra.com/carne](http://www.tomra.com/carne)