**Excelente acogida de los equipos de clasificación de TOMRA Food en la pasada edición de Anuga Foodtec, Feria de Alimentación y Bebidas de Colonia**

*TOMRA Food brinda una mejor calidad de producto y un uso más sostenible de las materias primas gracias a los sistemas de clasificación óptica de alto rendimiento para el completo análisis del ratio grasa/magro, la detección de miopatía muscular de las pechugas de pollo y la clasificación de vegetales.*

TOMRA Food ha estado recientemente presente en Anuga Foodtec, feria del sector de alimentos y bebidas celebrada cada 3 años en Colonia (Alemania) y que tuvo lugar del 20 al 23 de marzo, donde ha obtenido dos importantes galardones internacionales.

Allí, TOMRA Food ha podido mostrar que sus innovadores sistemas de clasificación contribuyen a obtener una alta y constante calidad, una expulsión fiable de los productos defectuosos, así como un reciclaje óptimo y un menor desperdicio de alimentos. El fabricante líder de sistemas basados en sensores para el procesamiento de alimentos ha presentado su amplia gama de clasificadores ópticos, que tienen multitud de aplicaciones en la industria alimentaria, desde productos frescos hasta alimentos procesados, y garantizan unos estándares de calidad uniformes, así como la optimización de los procesos de producción. Además, permiten una clasificación de alta precisión y contribuyen a una manipulación más cuidadosa de los productos alimentarios.

En lo referente a los galardones, la DLG (Sociedad Agrícola Alemana) entregó el premio internacional FoodTec de Plata por la interfaz TOMRA ACT, la tecnología de visión envolvente inteligente en 360 grados, con luces led, y la tecnología SmartSort. Esta nueva interfaz presenta el clasificador como un dispositivo para separar productos de diferente calidad en diferentes flujos y proporciona al operador información directa sobre el comportamiento de la máquina.

El segundo premio fue concedido al sistema de análisis de grasa FatScan de TOMRA, que logró el Oro en la categoría de “Seguridad alimentaria” concedido por FT Fleisherei Technik Meat Technology. El jurado de esta renombrada revista internacional, compuesto por representantes de la ciencia, editores especializados y por la propia editorial, valoró las múltiples ventajas de TOMRA FatScan. Entre otras, la ayuda que brinda a las empresas de procesamiento de carne a la hora de utilizar las materias primas de forma aún más eficiente y, por lo tanto, lograr márgenes más altos.

Anteriormente, TOMRA Food hizo un recorrido por otros de los salones más relevantes para la industria, como IPPE (Expo internacional de Producción y Procesamiento) celebrado en Atlanta del 30 de enero al 1 de febrero de este año, o CFIA (Feria de Envasado de Alimentos e Industria Alimentaria), del 13 al 15 de marzo en Rennes (Francia).

Los visitantes profesionales de TOMRA Food han podido ver en Anuga Foodtec los siguientes equipos:

**TOMRA FatScan – Análisis de grasa para la industria cárnica**

El galardonado TOMRA FatScan lleva a cabo un análisis basado en sensores del contenido de grasa de la carne de vacuno y porcino, tanto congelada como fresca. El sistema controla de forma fiable y continua productos de diferentes formas y tamaños, tanto cortes como carne en dados o picada. Gracias a la tecnología de transflexión desarrollada por TOMRA, el contenido de grasa se determina con gran precisión para todo el flujo de producto que pasa por el sistema y que, además, se puede ajustar en tiempo real. De esta manera, se evita tener que realizar paradas en la producción. El sistema de fácil manejo, provisto de una interfaz de usuario intuitiva, proporciona datos de medición e informes con solo pulsar un botón y, por tanto, una completa documentación y trazabilidad de los procesos. El TOMRA FatScan ayuda a los usuarios a estandarizar y clasificar la carne, optimiza el proceso de compra mediante un control de calidad continuo y garantiza un uso aún más eficiente de las materias primas. De esta manera, los usuarios alcanzan márgenes más altos. El resultado es un producto final de una alta calidad.

**TOMRA QV-P - Detección de miopatía muscular en la pechuga de pollo**

La correcta criba de la pechuga de pollo, de tejido excesivamente fibroso, plantea grandes desafíos para el control de calidad en la industria. Con el analizador en línea TOMRA QV-P, un sistema de detección único y patentado para la carne de pollo. Tanto la pechuga como los filetes con esta anormalidad conocida como "miopatía muscular" o "pechuga de madera", pueden ser clasificados de forma fiable. El equipo escanea minuciosamente el producto, clasifica la carne en tiempo real y expulsa aquel que esté defectuoso. De este modo, se evita incrementar costes por tiempos de inactividad. El sistema de fácil manejo se puede integrar fácilmente en las líneas existentes, aunque también está disponible para su instalación de forma independiente. Los datos de medición registrados pueden ser recuperados como informes en cualquier momento y aseguran una completa documentación y trazabilidad de los procesos.

**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)