

# Консервная промышленность

РОСТИТЕЛЬНОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ

ЖИВОТНОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ

## Next step

### Новое поколение машин “под человека”

Сектор консервирования пищевых продуктов получил значительное развитие и специализацию за последние 100 лет и поэтому сегодня многие считают его развитым и полностью исследованным.

В данном секторе работает фирма Asepsystems, известная своей технической группой персонала, работающего в сфере питания более 30-ти лет. В отличие от общепринятого мнения внутри этой технической группы считается, что и сегодня есть место исследованиям и развитию проектирования пищевого оборудования.

Это мнение рождается от нового подхода к тематикам сектора.

В свете данных тематик всегда находилась проблематика проектирования и производства нового оборудования.

От проектирования до создания все направлено на реализацию машин все более совершенных, способных обеспечить наилучшую обработку продукта.

Сегодня уже можно говорить, что достигнута граница, за которой понятие качества продукта определяется не только его целебными свойствами, но и тем, насколько он соответствует натуральному, необработанному продукту.

На пути развития самых продвинутых технологий, проекционных решений, инновационных материалов и современных видов электронного контроля последнего поколения, к сожалению, часто теряется из виду факт, что в основе функционирования любого устройства, даже самого автоматизированного, всегда лежит человеческий фактор.

Часто происходит так, что лучшие проекты и их реализация не приносят желаемых результатов, из-за



неправильного, если не ошибочного управления со стороны обслуживающего персонала.

Так со временем появилась проблема подготовки персонала, который был бы в состоянии управлять машиной наилучшим образом, предполагая, что человек должен адаптироваться к машине, понимать логику ее функционирования и решать возникающие в работе проблемы.

Данный подход не учитывает, что качество и безопасность работы зависят от гармонии между человеком, машиной и средой, в которой они работают.

Человек, безусловно, должен быть хорошо подготовлен и информирован, но и машина должна быть продумана и создана для максимального облегчения работы оператора, для содействия процессу работы в подходящей среде.

Данный подход, учитывающий то, что называется эргономика, рассматривает процесс создания линии с точки зрения помещения оператора в наилучшие условия работы, потому что только так он сможет

эффективно управлять доверенной ему техникой. Таким образом будет обеспечено максимальное качество выполняемой работы,



## РОСТИТЕЛЬНОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ



подтверждая тем самым, что наилучшие спроектированные параметры машины достигаются оптимальным функционированием и управлением со стороны человека.

Проект "next step" в фазе осуществления внутри Asepsystems рассматривает работу оператора как гарантию качества обрабатываемого продукта.


На основе замечаний и потребностей операторов, которые далее анализируются и обобщаются на всю клиентскую базу, рождаются корректировки, позволяющие улучшить проектировку и реализацию оборудования.

Последующая проверка произведенных модификаций запускает виртуозный цикл непрерывных улучшений.

Такое освещение проблематики индустрии консервирования пищевых продуктов могло исходить только от такой компании как Asepsystems, которая всегда была неравнодушна и

близка к потребностям своего Клиента.

Эта фирма и сегодня управляется теми, кто хорошо знает проблематику производственных линий, проложив 30 лет назад первые шаги от реалий локальных производств, уже тогда

характеризовавших пармскую область, как мировую точку отсчета в сфере консервирования пищевых продуктов. 



ASEPTIC SYSTEMS FOOD PROCESSING PLANT

## Ricerca e Tecnologia per il Vostro Processo



PULPER - REFINER "THUNDER"

## Research and Technology for Your Process



EVAPORATOR A3E3S10000-FC-HB-F-A

### Asepsystems S.r.l.

via Aldo Moro n° 6  
43038 Sala Baganza  
Parma - Italy

Tel +39 0521836254

Fax +39 0521836264

E-mail [info@asepsystems.com](mailto:info@asepsystems.com)

Web [www.asepsystems.com](http://www.asepsystems.com)

## “下一步”项目 新一代以人为本的设备

最近一百年中，食品罐头行业获得了飞跃的发展，并大大提高了专业化程度，如今，许多人认为，食品罐头行业已成熟，已开发充分。在食品罐头行业中，有一个 *Asepsystems* 公司，将在食品罐头领域中奋斗了三十多年的人员纳入自己的技术团队。

与舆论不同，这个热情蓬勃的技术团队认为，对于食品罐头行业，如今仍然还有许多成果尚待获取，还有许多发展空间。

这种意见源自对食品罐头行业主题的一种新的态度。

食品罐头行业主题老早关注的是设备问题。

从设计到制造，所有的工作本来旨在制造日趋完善的设备，制造能够确保对加工产品采用最佳处理方式的设备。

如今，可以说，已经到达了分界线，产品质量的定义不再仅仅考虑能否保证产品有益健康，而且考虑是否符合未加工的天然产品特性。

在设备中采用新方案、新工艺、新材料的过程中，如今，在采用新一代电子控制系统过程中，人们常常看不到这样一个问题：每台设备，即使自动化程度最高的设备，它的工作基础之上始终存在着一个人的成分。

结果是，设计和制造最好的设备，常常由于操作人员处理不当甚至错误，其性能和质量效果大打折扣。

这时，为了使操作人员能够妥善使用设备，提出了人员培训的问题，但这种培训还是考虑的是人应该适应设备，应理解设备工作原理，解决设备使用问题。

这种态度忘却了这一点：工作质量和安全取决于人、机和所处的环境的和谐统一。

人应接受良好的培训和教育，但设备的



构思和制造也应最大限度地方便操作人员使用，人和设备应放在有利于开展工作的一个合适的环境中。

这种态度考虑到所谓的“人机工程”，以使操作人员置身于最佳工作环境为角度，重新审视工艺路线方案，从而操作人员掌握如何管理交付使用的设备。

这种人机和谐统一的结果，将保证所进行的加工获得最好的质量，最终保证由于操作人员的最佳操作和管理，设备的最佳设计参数实际有效。

*Asepsystems* 公司内部正在实施的“下一步”项目，对操作人员作为加工产品的质量在保证要素重新进行了评价。

从开始用户调查的操作人员反馈的意见和要求看，在用户那里可以得到许多改进方案，可以提高设备设计和制造水平。

下一步对实施的改进方案进行现场调查，将重新开始持续改进的实际循环。

只有 *Asepsystems* 公司这样的企业，才会重新关注食品罐头行业问题。*Asepsystems* 公司早就表现出关心用户需求，接近用户需求。

这个企业如今仍然由熟悉食品罐头工艺路线使用的领导管理。这位领导三十年前从当地许多重要生产企业开始迈出最初几步，当时，这些企业已经使帕尔玛地区成为全世界食品罐头领域的标杆。☑